

MOELLEUX AU CITRON

Préparation: 30 mn

Cuisson: 20 mn

1 citron
125 g de farine
100 g de sucre en poudre
2 œufs
40 g de beurre
1 sachet de levure chimique
1 cs de lait

1. Préchauffez le four à 170°C (thermostat) et beurrer un moule.
2. Râpez le zeste du citron, recueillir le jus.
3. Mélangez le sucre, le zeste et le jus.
4. Séparez les jaunes des blancs d'œufs et battre les blancs en neige. Battre les jaune dans le mélange sucre/zeste/jus.
5. Ajoutez le lait.
6. Versez la farine et la levure puis le beurre fondu.
7. Mélangez avec une spatule puis incorporez les blancs d'œufs en douceur.
8. Saupoudrez de sucre de glace et versez la pâte dans le moule quand elle est prête. Enfournez 25 min et c'est prêt.