



Cake parfumé au citron

Pour 2 cakes de 6-8 parts

Appareil à cake

<i>Référence</i>	<i>Ingrédients</i>	
	Œufs entier	270g
	Sucre semoule	380g
	Sel	2g
	Crème 35% MG	160g
	Farine tradition	300g
	Poudre à lever	6g
	Beurre	110g
HLE0004060	Huile essentielle de citron	0,6 g

- Mélanger ensemble les œufs, le sucre, la crème et le sel
- Tamiser la farine avec la poudre à lever et remuer.
- Ajouter le beurre fondu et l'huile essentielle de citron puis remuer à nouveau
- Verser dans un moule à cake puis cuire à 160°C pendant 40-45 minutes
- Démouler directement après cuisson