

Cake citron et noix

Ingrédients

180 g de farine - 60 g de poudre d'amande
100 g de sucre en poudre
(ou 75 gr de sucre de bouleau)
4 oeufs - 2 citrons
50 g d'huile d'olive et 50 g de beurre fondu
2 c à s de noix concassées
1/2 sachet de levure chimique
1 petite pincée de sel



Préchauffez le four th. 160°C.

Dans un cul de poule fouettez les œufs avec le sucre et le zeste des citrons jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la levure et mélangez à l'aide d'une spatule. Ajoutez les noix concassées et le sel. Mélangez.

Ajoutez le jus de citrons et l'huile. Mélangez, beurrez les parois du moule de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.

Enfournez pour environ 15 min, augmentez le four à 170° et laissez +/- 30 min.

Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau ou une pique à brochette, elle doit ressortir sèche.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Moule à cake
Peugeot

29⁹⁰€



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

