CAKE AU CITRON



Assez facile - Préparation : 20 min - Cuisson : 15 min - Matériel : presse-agrumes, moules à cakes individuels

Ingrédients pour 8 petits cakes :

Pour les cakes : 3 citrons jaunes non traités • 200 g de beurre pommade • 65 g de Natsuc • 4 œufs • 300 g de farine T65 • 1/2 sachet de levure chimique • 100 g de purée de pommes (ou compote sans sucres ajoutés)

Pour le glaçage au citron : 2 cuil. à soupe rases de Natsuc • 3 cuil. à soupe de jus de citron vert

Préparation :

Préchauffez le four à 250 °C (th. 8-9). Rincez les citrons, séchez-les et prélevez les zestes. Hachez-les.

Battez le beurre et le Natsuc pendant 2 min avec les zestes de citron. Ajoutez les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout. Versez la farine et la levure et mélangez de nouveau.

Pressez les citrons, réservez 3 cuil. à soupe de jus et ajoutez le reste à la préparation avec la purée de pommes. Mélangez.

Versez la pâte à cakes dans de petits moules beurrés et farinés, enfournez, baissez le four à 180 °C (th. 6) et faites cuire pendant 15 min environ.

Préparez le glaçage au citron : mixez très finement le Natsuc jusqu'à l'obtention d'une poudre très fine (comme du sucre glace). Mélangez-la avec le jus de citron.

Lorsque les cakes sont cuits, démoulez-les encore chauds, déposez-les sur une grille et badigeonnez-les généreusement de glaçage au citron vert dès la sortie du four. Laissez refroidir complètement.