

# CAKE AU CITRON

**Dimanche 24 Mars  
2019**

Pour 8, de belles tranches pour accompagner un thé ou un café

**Cake au citron  
pour 8 personnes et 4pp-4sp par part**

-160 g de farine

-1/2 sachet de levure alsacienne

-3 œufs\*

-150 g de compote de pommes maison sans sucre ajouté\*

-50 g de sucre en poudre

-25 g de sucralose

-2 citrons jaunes bio \*

-1 cuillerée à café d'écorce de citron en poudre (facultatif)

Préchauffer le four 180° (th6)

Fouetter les œufs avec le sucre en poudre et le sucralose jusqu'à ce qu'ils blanchissent

Verser la farine mélangée à la levure et bien mélanger

Rajouter la compote de pommes, les zestes des citrons, la poudre d'écorce de citron et le jus d'un des citrons et bien mélanger le tout

Remplir un moule à cake en silicone et enfourner 35 minutes, la lame d'un couteau servant de repaire à la cuisson. Elle doit sortir sèche

10 minutes après l'avoir enfourné, fendre la pâte avec un couteau pour une meilleure levée de la pâte

Sortir le cake du four et le démouler sur une grille



Si vous n'avez pas de poudre d'écorce de citron (magasin bio), rajouter le jus du deuxième citron. Comme j'ai un zesteur qui prélève des zestes très fins, pas besoin de les blanchir mais si vous les prélevez avec un économe, il faut les blanchir quelques minutes

Quand je prépare un cake, je laisse la pâte reposée dans le moule au frais pendant 4 à 5h puis j'enfourne pour le cuire. Le cake est plus moelleux et plus parfumé

Le cake se congèle très bien

Si vous êtes un peu gourmands, pour 10 tranches, comptez 3pp-3sp et pour 12 tranches 2 pp-2sp

A 16h pause relax : rooibos sans sucre (0pp-0sp) -10 g  
d'amandes (2pp-2sp) -1 tranche de cake au citron (4pp-4sp).

Total :

6pp-6sp

Très bon dimanche sous le soleil

**Lilou3158 :**

**blog cuisine contrôlée by lilou light.fr**

**Tous droits**

**réservés**