GÂTEAU AU CITRON



RÉALISATION DU GÂTEAU AU CITRON :

Une **recette** facile à faire avec du jus de citron. Ce **gâteau au citron** est délicatement parfumé, mais il n'est absolument pas acide.

Les ingrédients du gâteau au citron :

185 g de farine
125 g de beurre
185 g de sucre en poudre
2 oeufs ou 3 oeufs selon la taille
60 ml de lait
1 jus de citron
1/2 paquet de levure
1 moule à manqué

Les étapes du gâteau au citron :

Selon son âge , demandez à votre enfant de vous aider à :

Presser le citron et réserver le jus. Faire fondre le beurre. Verser le sucre dans un grand bol, ajouter le beurre et mélanger. Casser les oeufs un par un et les battre. Ajouter en une seule fois : les oeufs, le sel, la levure, le jus de citron et la farine et mélanger. Verser la pâte dans un moule à manqué. Attention le moule ne doit pas être remplis jusqu'en haut pour que la gâteau puisse monter en cours de cuisson. Faire cuire le gâteau pendant 40 à 55 mn dans un four pré-chauffé à 180 d°. Vérifier si le gâteau est cuit en plantant la pointe d'un couteau au centre du gâteau. Si la lame du couteau ressort propre, le gâteau est cuit. Démouler le gâteau et le laisser refroidir. Saupoudrer le gâteau de sucre glace.
Vous pouvez aussi décorer le gâteau de petits vermicelles de couleur.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de **1,99 €**



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de **1,59 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de **2,69 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de **4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de **0,69 €**



Sac à tarte en coton

à partir de **3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr