

Cake au citron et graine de pavot

Ingrédients

- 1 ½ tasse de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- ¾ de tasse de sucre
- ⅔ de tasse de sucre à glacer
- ¼ de tasse de lait
- Le jus et le zeste d'un citron
- 2 œufs
- ½ tasse de beurre
- 1 c. à soupe de graine de pavot

Instructions

1. Préchauffer le four à 375°F.
2. Faire fondre le beurre dans le Micro-pichet de 30 à 45 secondes au four à micro-ondes.
3. Mettre le beurre fondu dans l'Extra Chef muni de la lame et ajouter le sucre. Bien mélanger.
4. Ajouter les œufs.
5. Avec la zesteuse du Presse-agrumes, prélever le zeste du citron et ajouter dans l'Extra Chef.
6. Dans un bol, bien mélanger la farine, la poudre à pâte et les graines de pavot. Ajouter dans l'Extra Chef en alternance avec le lait.
7. Beurrer la cocotte 2 L UltraPro et y verser le mélange.
8. Mettre au four 25 minutes.
9. Mettre le sucre à glacer dans un bol et presser le jus du citron. Bien mélanger. Verser ce mélange sur le gâteau encore chaud. Attendre qu'il refroidisse pour le démouler.