

Cake au citron

Ingrédients

- 1½ tasse de sucre
- 4 oeufs
- zeste et jus de 2 citron
- 3 tasses de farine tout usage
- 3 c. à thé de levure chimique (poudre à pâte)
- 2 c. à soupe de graines de pavot
- ½ tasse de lait
- 2 fois 2/3 de tasse de sucre glace
- 1 tasse de beurre doux, ramolli

Instructions

1. Beurrer la cocotte 2.2 l Ultra pro
2. Mélanger la farine, la poudre à pâte et les graines de pavot dans un bol grand-mère.
3. Dans l'extra chef mettre le beurre bien ramolli et y ajouter le sucre en deux coup, rendre en crème.
4. Ajouter les oeufs et continuer de bien mélanger.
5. À l'aide de la râpe du presse agrume, zester les deux citrons et ajouter les zestes au mélange de beurre.
6. Vider le contenu de l'extra chef dans un autre bol grand-mère.
7. Plier la farine dans le mélange en alternant avec le lait.
8. Mettre au four sur la grille du centre dans la cocotte ultrapro à 350 F.
9. Si besoin terminer la cuisson au micro onde à hi 5 minutes.
10. Pendant la cuisson, presser vos deux citrons, à l'aide du presse agrume, sur le sucre à glacé, bien mélanger et verser sur le gâteau cuit et bien chaud, laisser pénétrer et refroidir et server.

