

Moelleux au miel et au citron



Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Pour 8 personnes :

- 3 œufs
- 50 g de cassonade
- 50 g de miel
- 110 g de beurre
- 1 citron
- 180 g de farine
- 1 cuillère à café de levure

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes avec la cassonade et le miel. Ajouter le beurre fondu, le jus et le zeste du citron, la farine et la levure. Bien mélanger.

3. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation. Verser dans un moule à cake beurré et cuire 25 minutes. Éteindre le four et y laisser le gâteau encore 5 minutes.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>