

Moelleux au citron d'Assia

Ingrédients

5 oeufs
150 gr de sucre
150 gr de ~~margarine~~ beurre mou
1 citron (zeste + jus)
arôme citron
1 sachet de levure chimique
200 gr de farine T45

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et réserver

Battre les jaunes avec le sucre, le beurre, l'arôme, le zeste du citron

Ajouter le jus du citron

Mélanger la farine et la levure et les incorporer au mélange précédent

Incorporer délicatement les blancs

Répartir dans les moules de votre choix

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>