Gâteau Bundt au citron

Bedon Gourmand

Ingrédients

Gâteau

- 2 1/4 tasses de farine tout usage non blanchie
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de beurre non salé, ramolli
- 1 3/4 tasse de sucre
- 2 citrons, le zeste râpé finement
- 3 oeufs
- 1/2 tasse de jus de citron
- 1/2 tasse de lait

Glaçage

- 1 1/2 tasse de sucre à glacer, tamisé
- 2 c. à soupe de jus de citron, environ

Préparation

Gâteau

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350F (180C). Beurrer généreusement et fariner un moule Bundt de 2.5 à 3 litres (10 à 12 tasses). (J'ai utilisé un moule cheminé car je n'ai pas de moule Bundt).
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, crémer le beurre avec le sucre et le zeste au batteur électrique. Ajouter les oeufs, un à la fois, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter les ingrédients secs en alternant avec le jus de citron et le lait. Répartir la pâte dans le moule.
4. Cuire au four de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser tiédir 15 minutes. Démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

Glaçage

1. Dans un bol, mélanger le sucre et le jus de citron. Au besoin, ajouter un peu de jus ou de sucre à glacer de façon à ce que le glaçage soit tout juste coulant. Verser sur le gâteau refroidi de façon à laisser couler le glaçage sur les côtés.

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 45 à 50 minutes
Portions: 10
Congélation: oui

Source: Ricardo Nos meilleurs gâteaux