

GÂTEAU AU CITRON MEYER À LA MINUTE

Ingrédients :

- 1 tasse (120 g) de farine tout usage
- 1 tasse (200 g) de sucre granulé
- 2 ¼ c. à thé de poudre à pâte (1 sachet de levure chimique)
- Une pincée de sel
- 1 citron Meyer (ou 1 citron régulier)
- 4 œufs entiers
- ½ tasse (125 ml) d'huile de canola (colza)
- 1 tasse (100 g) de sucre à glacer (pour le glaçage)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C)
2. Râper finement la peau du citron (après l'avoir lavé) à la microplane ou autre...
3. Dans un bol, disposer la farine, le sucre, le sel, la levure et le zeste du citron. Mélanger.
4. Faire un puits au centre du bol, et ajouter les œufs entiers et l'huile. Bien mélanger et verser dans un moule rond (8 po/20,3 cm) à charnières, beurré et fariné.
5. Enfourner (350°F/180°C) pendant environ 25-40 minutes (cela dépend des fours - 38 minutes pour moi).
6. Pendant ce temps, disposer dans un bol le sucre à glacer tamisé.
7. Presser le citron et l'ajouter graduellement au sucre à glacer (ne mettre que ce qu'il faut de jus pour que le glaçage soit liquide mais pas trop).
8. Lorsque le gâteau est cuit, laisser reposer quelques minutes et démouler. Laisser refroidir.
9. Glacer.

Note : vous pouvez servir ce gâteau sans glaçage; saupoudrer alors simplement de sucre à glacer

Source : déclinaison d'une recette de 750 g

http://www.750g.com/fiche_de_cuisine_complete.htm?recettes_id=7094

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 31 mai 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/05/gateau-au-citron-meyer-la-minute.html>