

LE CAKE AU CITRON

DE MARIE-LINE DE SAINT-
HERBLAIN



Ingredients:

- 200gr de farine
- 200gr de beurre
- 90gr de sucre
- 130gr de sucre glace
- 1 sachet de levure
- 4 oeufs 1 gros citron
- 2 cas de sésame noir

POUR LE CAKE AU CITRON

1. Mélangez les 200 grammes de beurre ramolli au préalable (au micro-onde ou à la casserole) avec le sucre dans un grand saladier ;
2. Ajoutez les 4 œufs, un demi-citron pressé et du zeste de citron
3. Incorporez les 200 grammes de farine, la levure et les graines de sésame noir
4. Mélangez le tout et mettez au four à 180°C pendant une vingtaine de minutes

POUR LE GLAÇAGE

1. Mélangez le sucre glace, l'autre demi-citron pressé et une cuillère à soupe d'eau chaude
2. Disposez le glaçage sur le haut du cake



Vous pouvez remplacer l'eau par du blanc d'oeuf !