



PRIX DU GROUPE:
0,75 € / portion

Cake orange citron

Ingédients

- 200g de beurre (très) mou
- 210g de sucre blanc
- Zeste d'1 citron
- Zeste d'1 orange
- Jus du citron
- Jus de l'orange
- 60g de mascarpone
- 220g de farine
- 4 oeufs
- 1 sachet de levure à pâtisserie
- 1 pincée de sel
- Eau

Recette

1. Battre au fouet le beurre mou avec 170g de sucre et les zestes hachés ou coupés très finement.
2. Ajouter les œufs un par un en mélangeant.
3. Ajouter ensuite la farine et la levure. Mélanger.
4. À part, mélanger la mascarpone, 15ml de jus de citron et 30ml de jus d'orange. Ajouter au mélange ci-dessus.
5. Ajouter le sel et mélanger.
6. Mettre au four à 180°C pendant +/- 30 minutes.
7. Pendant que ça cuit, faire un sirop avec 40g de sucre, 25ml d'eau, 25ml de jus de citron et 25ml de jus d'orange. Chauffer à feu moyen jusqu'à une consistance sirupeuse.
8. Sortir le gâteau cuit, laisser un peu refroidir puis faire des trous au couteau sur le dessus et verser le sirop.

Bon appétit !

