

Cake citron & pavot

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 3 œufs
- 170g de sucre
- 65g de jus de citron
- 200g de farine T55
- 6g de levure chimique
- 50 de beurre
- 60g de crème liquide entière
- 20g de graines de pavot
- 30g de jus de citron
- 20g de sucre glace
- 20g de jus de citron

Préparation

1. , puis imbibe le cake avec le sirop dès la sortie du four.
2. Attendez que le cake ait refroidi avant de le démouler.
3. Le glaçage : de sucre glace de jus de citron Quelques graines de pavot Mélangez le sucre glace avec le jus de citron.
4. Versez le glaçage sur le cake posé sur une grille.
5. Laissez cristalliser, puis décorez si vous le souhaitez avec quelques zestes de citron et graines de pavot avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com