

Moelleux au Citron

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------|----------|
| - OEUF(S) | 4 |
| - SUCRE SEMOULE | 125 g |
| - FARINE | 120 g |
| - BEURRE | 80 g |
| - BAKING POWDER (FERMENT) | 1 sachet |
| - CITRON(S) | 2 |
| - SUCRE IMPALPABLE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Séparez les blancs des jaunes.
- Montez les blancs en neige ferme.
- Blanchissez les jaunes avec le sucre semoule. Ajoutez le zeste d'un citron et le jus des 2.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Ajoutez enfin le beurre fondu avec la farine et la levure.
- Mélangez le tout et incorporez délicatement les blancs en neige.
- Versez dans un moule à manquer beurré et chemisé d'une feuille de papier sulfurisée.
- Enfournez pendant 20 minutes.
- Laissez refroidir avant de démouler, puis saupoudrez de sucre impalpable.

