

L'île Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Cake au citron et aux amandes



Ingrédients :

120g de farine de maïs (jaune)

200g de poudre d'amandes

200g 150g de sucre en poudre

200g 150g de beurre

3 oeufs

jus et zeste d'un citron (*je ne savais pas si mon citron était traité ou pas alors dans le doute je me suis abstenue*)

1/2 sachet de levure

1 pincée de sel

Réalisation :

1/ Préchauffer le four à 180°C.

Dans un grand bol, travailler le beurre et le sucre. Dès que le mélange devient clair y ajouter les amandes, puis les oeufs un par un. Mélanger, et ajouter le jus de citron (et le zeste).

2/ Dans un autre bol, mélanger la farine et la levure. Ajouter le sel, puis verser dans l'autre bol. Bien mélanger. Beurrer et fariner un moule, puis y verser la pâte. Laisser cuire environ 40 min. Servir très frais.