



# cake au citron avec glaçage

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



## Ingrédients

250 grammes de beurre (à température ambiante + un peu)

215 grammes de sucre

1 cuillère à soupe citron (zeste râpé)

4 œufs

250 grammes de farine fermentante (ou de farine ordinaire + 1 sachet de poudre à lever)

1 décilitre de jus de citron

### **Pour le glaçage :**

195 grammes de sucre impalpable

1 cuillère à soupe de jus de citron

## Méthode de préparation

- 1.** Beurrez un moule à cake et tapissez-le de papier cuisson.
- 2.** Fouettez le beurre avec le sucre et le zeste de citron jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajoutez les œufs un à un tout en continuant à fouetter. Incorporez délicatement la farine et le jus de citron à la spatule. Versez la pâte dans le moule et faites cuire 50 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 3.** Laissez reposer 10 minutes dans le moule, puis démoulez le cake sur une grille. Laissez refroidir complètement.
- 4.** Tamisez le sucre glace dans un récipient et ajoutez le jus de citron.
- 5.** Si le mélange est trop épais, ajoutez un peu de jus de citron. Mélangez bien et aspergez le cake de glaçage.