

Moulin FRITZ
Meuniers depuis 1827



La Farinière
18, chemin de l'étang, SOUFFLENHEIM
03 88 86 60 19

FARINE T45

A pâtisserie

farine de blé blanche
utilisée pour la pâtisserie,
les gâteaux et viennoiseries

CAKE AU CITRON

Ingrédients: 1 citron, 175 gr de beurre,
175 gr de sucre en poudre, 3 œufs, 1 pincée
de sel, 175 gr de farine T45, 1 cuiller à café
de levure chimique, 175 gr de sucre glace

Râper le zeste du citron, presser le citron et conserver la valeur d'une cuillerée à soupe de jus.

Travailler le beurre en pommade avec le sucre en poudre pour obtenir une pâte lisse. Ajouter le zeste de citron, les œufs, le sel, puis incorporer petit à petit la farine en pluie en mélangeant énergiquement. Terminer l'appareil de base en ajoutant la levure.

Cuire 45 mn dans un moule à cake à une chaleur douce, de 120°C

Démouler aussitôt et laisser refroidir.

Mélanger le sucre glace et le jus de citron pour obtenir une glace brillante. Etaler le mélange sur le cake.

Moulin FRITZ 18, rue de l'étang - SOUFFLENHEIM
03 88 86 60 19 - la.fariniere@free.fr