



Le Cake au Citron Crumbler



Préparation
15 min



Cuisson
35 min



INGREDIENTS

- 150g de chapelure
- 150g de sucre
- 3 œufs
- 150g de beurre
- 10g de levure
- 30g de jus de citron
- Zeste de 2 citrons

Conseil

Il est préférable d'utiliser des *citrons bio* lorsque l'on utilise le zeste

PRÉPARATION

- Battre les œufs, le sucre et le zeste
- Mélanger la chapelure et la levure séparément
- Ajouter les poudres au mélange puis le beurre fondu et continuer à battre
- À la fin, ajouter le jus de citron
- Verser dans un moule à cake chemisé
- Cuire 35 minutes à 180°C
- Démouler tiède

OPTION : Glaçage au citron



[crumbler](#)



www.crumbler.fr



06 45 25 87 92



contact@expliceat.fr