

Bitter Lemon Cake

Ingrédients :

- * 4 œufs
- * 250 g de sucre
- * 200 ml d'huile
- * 200 ml de Bitter-Lemon-Limonade
- * le zeste d'un citron vert
- * 300 g de farine
- * 1 sachet de levure chimique
- * 200 g de sucre glace
- * le jus d'un citron vert



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6) et posez votre moule sur la plaque perforée.

Mélangez les œufs et le sucre dans le cul-de-poule, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'huile et la limonade puis le zeste de citron ainsi que la farine et la levure.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire environ 40-45 minutes à 200°C (th.6).

Laissez refroidir le gâteau sur la grille ronde. Pendant ce temps préparez le glaçage avec le jus de citron et le sucre glace. Versez-le sur le gâteau froid et laissez sécher un petit moment avant de servir.

Source : « 1 Teig, 50 Kuchen » von GU