

## Cake citron « Troigros »

### Ingrédients

4 œufs  
180 gr beurre  
180 gr sucre  
180 gr farine  
100 gr sucre glace  
3 citrons  
1 sachet levure

Rapez le zeste et pressez deux citrons. Mélangez le tout avec le beurre ramolli et le sucre.

Ajoutez les œufs un à un

Incorporez la farine, puis la levure

Cuire à 160° 35 à 45 mn \*

Après cuisson, démoulez et arrosez le cake avec le jus du troisième citron mélangé au sucre glace.

*\*Temps de cuisson indiqué insuffisant (ajouter au moins 15 mn)*