

Gâteau au citron

8X  personnes •  Facile •  Préparation 15 mn •  Cuisson 25 mn



Ingrédients

- ✓ 150 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 2 c. à café = 10 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 50 g de sucre en poudre
- ✓ 50 g de margarine molle
- ✓ 75 g de marmelade de citron
- ✓ 100 mL de **SNO-PRO Loprofin**
- ✓ ¼ de c. à café de bicarbonate de soude
- ✓ 1 c. à soupe de jus de citron

Glaçage:

- ✓ 25 g de margarine molle
- ✓ 25 g de marmelade de citron
- ✓ 100 g de sucre glace
- ✓ Zeste d'1 citron

Préparation

Mettre la **Farine Loprofin**, le **Substitut d'œuf Loprofin**, le sucre en poudre et la margarine molle dans un grand saladier. Faire chauffer la marmelade (à la poêle ou au micro-ondes) jusqu'à ce qu'elle ramollisse, puis l'ajouter aux ingrédients du saladier avec le **SNO-PRO Loprofin**.

Mélanger les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène et crémeuse.

Mélanger le bicarbonate de soude et le jus de citron puis les incorporer immédiatement au mélange crémeux, jusqu'à homogénéisation. Verser la pâte dans un moule, égaliser la surface puis faire cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 25 mn ou jusqu'à ce qu'elle ait levé et soit ferme au toucher. Laisser refroidir sur une grille.

Glaçage: dans un bol, mélanger la margarine molle et la marmelade de citron ramollie, ajouter le sucre glace et fouetter vigoureusement, jusqu'à épaississement.

Quand le gâteau est refroidi, étaler le glaçage sur le dessus et décorer avec le zeste de citron.

 **ASTUCE Toque Chef:** Vous pouvez remplacer la marmelade de citron par une autre marmelade d'agrumes. Avec des graines de pavot c'est encore meilleur!

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	257 kcal	0,12 g	3 mg	4 mg	1 mg	5 mg	4 mg	1 mg
		Nbre de part négligeable	Nbre de part négligeable	Nbre de part négligeable	Nbre de part négligeable	Nbre de part négligeable	Nbre de part négligeable	

Desserts