



GATEAU MOELLEUX AU CITRON ET MASCARPONE



Ingrédients

3 oeufs
130 g de sucre
200 g de mascarpone
5 cl d'huile d'olive ou huile neutre
1 zeste de citron bio et son jus
3 cl de limoncello (liqueur de citron facultatif)
150 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation

Pour 6/8 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 30/35 minutes selon four

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Dans un saladier, battez à l'aide d'un batteur électrique les oeufs et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Incorporez toujours en battant le mascarpone, l'huile, ajoutez la farine et la levure chimique préalablement tamisée, la pincée de sel, mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
Ajoutez le jus du citron, le zeste et le limoncello (facultatif) mélangez délicatement.
Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné ou comme moi utilisé un moule en silicone;
Enfournez 30/35 minutes environ selon four.
Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Laissez refroidir un peu avant de le démouler sur un plat de service.

Je ne connais pas la source de cette recette que j'ai trouvé sur différents blogs.

Commentaires



Recette facile et gourmande.
Le mascarpone apporte douceur et moelleux.
Gâteau aérien, léger et bien parfumé, à déguster pour le petit-déjeuner ou le goûter.

Ajouter un commentaire



Mentions légales

