Gâteau à la citronnelle



Ingrédients

1 cake

- 200 g de beurre
- 200 g farine fermentante
- 200 g de sucre
- 8 g de sucre vanillé
- 4 œufs
- une pincée de sel
- 75 g de purée de citronnelle Bresc

Méthode de préparation

Préchauffer le four à 175 degrés. Mélanger dans un saladier le beurre, le sucre, le sucre vanillé et le sel jusqu'à obtenir un mélange onctueux.
Ajouter les œufs un par un et mixer afin d'obtenir un mélange lisse.
Ajouter d'abord la citronnelle, puis progressivement la farine fermentante.
Continuer à mixer jusqu'à obtenir un mélange bien lisse. Verser la pâte dans un moule beurré et fariné.
Faire cuire le cake 60 minutes à 175 degrés.
Après la cuisson, déposer le cake sur une grille et laisser complètement refroidir.

Produits Bresc utilisés



Purée de citronnelle 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000