

Gâteau italien au limoncello



Ingrédients :

- 175 g de vergeoise blonde
- 4 oeufs
- 160 ml de crème fraîche épaisse
- 125 g de beurre fondu
- le zeste de 1 citron bio
- 300 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 2 pincées de sel
- 4 cuillères à soupe de limoncello

Préchauffer le four à 180°C

Dans un saladier, mettre les œufs et la vergeoise et fouetter au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajouter la crème, le beurre fondu et le zeste de citron, mélanger.

Ajouter ensuite le limoncello, puis la farine, le sel et la levure et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit onctueuse.

Verser la pâte dans le moule et enfourner pour une quarantaine de minutes. Le temps de cuisson varie en fonction de la forme du moule. Moi, j'étais en mode [grosse flemme]. Si j'avais voulu le faire dans le moule à kougelhopf, comme Elodie, il aurait fallu que je le graisse, tandis que mon moule à savarin est en silicone. Du coup, je n'ai pas hésité un instant. Je voulais me flageller pour expier le péché de fainéantise mais j'avais poney aquatique alors ce sera pour la prochaine fois.

Déguster avec un bon thé.

