

Cake au Citron

⌚ 90 minutes 👤 6 📊 Facile

voir la recette en ligne



Préparation

01 Préchauffez le four à 175°C.

02 Beurrez un moule à cake et, si nécessaire, tapissez-le de papier cuisson.

03 Battez le beurre avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux.

04 Ajoutez les œufs un à un en mélangeant bien après chaque ajout.

05 Mélangez la farine, la levure et le sel, puis incorporez-les progressivement au mélange.

06 Ajoutez le Fresubin 2 KCAL Fibre Drink Citron et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

07 Cuisinez pendant environ 50 à 60 minutes. Ajoutez le zeste et le jus de citron. Les images présentées sont des suggestions de présentation et à titre illustratif uniquement. Les plats peuvent varier en raison des procédés de fabrication. Des allergènes peuvent être présents ; veuillez vérifier les étiquettes du produit et les ingrédients.

Fresubin est une nutrition destinée à des fins médicales. À utiliser uniquement sous contrôle médical, en cas de (risque de) dénutrition.

Ingrédients

2 KCAL Fibre Drink Citron	1 bouteille
farine	200 g
sucre	200 g
beurre	200 g
œufs	4
sucre vanillé	1 sachet
levure chimique	1 cuillère à café
citron	1
zeste de citron	1 eetlepel
zout	snuifje

Produits utilisés



Fresubin 2 KCAL FIBRE Drink - 200 ml (citron)



0
9

Laissez refroidir sur une grille et servez en tranches.

10

Suggestion de présentation : Mélangez le jus d'un citron avec 70 g de sucre glace et fouettez jusqu'à obtenir un glaçage lisse. Versez-le sur le cake et étalez-le à l'aide d'une spatule. Décorer avec des zestes de citron.