

Cake extra moelleux au citron

Ingrédients

125 + 5 g de beurre

180 g de farine

220 g de sucre

1 c. à c. de levure chimique

125 g de lait ribot

2 gros œufs

1 citron bio

Déroulement

Préchauffer le four à 180°.

Mettre le beurre à fondre au micro-ondes

Laver et brosser le citron. En extraire le jus et râper finement une partie du zeste.

Battez énergiquement au fouet électrique et déposez dans le moule à cake beurré

Version Thermomix

Tous les ingrédients dans le bol et 1mn 30 vit 4.

Mettre la pâte dans un moule à cake beurré et enfourner. Au bout de 20 minutes, baisser la température du four à 170°. Laisser encore cuire 20 minutes.

Le gâteau doit être cuit à cœur. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Moelleux à la noix de coco

Ingrédients

125 g de beurre ramolli

180 g de sucre

2 œufs

185 g de farine

1 sachet de levure chimique

50 g de noix de coco

25 cl de lait

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, travailler en mousse le beurre et le sucre. Ajouter les œufs, la farine, la levure, la noix de coco et le lait.

Beurrer un moule à manquer et faire cuire 45 minutes. Laisser refroidir dans le moule avant de démouler.

Cake marbré chocolat - spéculoos

Ingrédients

220g de farine

Un demi-sachet de levure

100g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

150g de beurre mou

5 œufs

25g de cacao en poudre non sucré

4 cuil. à soupe bombée de pâte de spéculoos

Déroulement

Préchauffer le four à 200°C.

Dans un cul de poule, mélanger le sucre en poudre et le sucre vanille puis ajouter le beurre bien mou. Mélanger bien.

Ajouter les œufs un à un en mélangeant entre chaque.

Incorporer ensuite la farine et la levure.

Diviser la pâte en deux parts égales dans deux culs de poule.

Incorporer dans un, le cacao en poudre et dans l'autre, la pâte de spéculoos.

Verser les préparations dans un moule à cake. en alternant les couches.. Passer enfin la lame d'un couteau dans la pâte pour créer les marbrures.

Enfourner 50 minutes à 1 heure selon le four. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.

Laisser tiédir puis démouler.