

Le Moelleux PAVOT CITRON

① LES POUDRES

Mélanger :

- * 150 g sucre + * 1 sachet levure chimique
- * 150 g farine + * 1 pincée de sel
- + le zeste de 2 citrons
- + 2 c à soupe de pavot



② LES LIQUIDES

Ajouter :

- * 2 œufs
- * 125 g beurre fondu
- * 120 ml de lait de riz



③ LA CUISSON

a/ Beurrer le moule

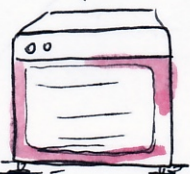


☐ ou mettre une feuille de papier sulfurisé

b/ Verser la préparation



c/ Enfourner



165 °C (H5.)
30 min

LA SUITE

d/ Vérifier la cuisson



on plante un couteau



TRACES SUR LA LAME

PAS CUIT!



PAS DE TRACE

→ CUIT!

④ LE NAPPAGE



+ le jus des 2 citrons
+ 50 g de sucre }



SUR LE FEU
JUSQU'À
ÉBULLITION

PUIS

on laisse refroidir le sirop.

il faut qu'il soit entièrement froid.

OU

si le sirop est chaud, le gâteau doit être froid

PUIS

on nappes le gâteau sorti du four.



c'est PRÊT !

