

CITROEN - DRIZZLE CAKE

Benodigdheden : voor **6** personen

	225	gr	Boter – zachte op kamertemperatuur
	225	gr	Kristalsuiker
	4	st	Eieren
	225	gr	Tarwebloem – gezeefd
	1	kl	Baksoda
			Snuifje zout
	2	st	Citroenen – enkel de zeste
citroenglazuur	150	gr	Bloedsuiker
	25	gr	Citroensap
	1	st	Citroen – enkel de zeste

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 170 gr C

Doe 225 gram boter op kamertemperatuur met 225 gram kristalsuiker in een kom en klop met een mixer tot een luchtige bijna witte massa (ruban)

Voeg dan al kloppend 1 voor 1 de eieren toe.

Doe er dan in delen 225 gram gezeefde bloem bij samen met een snuifje zout en een koffielepel bakingsoda. Meng er tot slot nog de zeste van twee citroenen erdoor.

Bak de cake 50-55 minuten in de oven.

OF KOOP EEN CAKE IN DE SUPERMARKT.

Voor de citroenglazuur:

Meng 150 gram bloedsuiker, ja bloedsuiker, met 25 gram citroensap goed door elkaar tot je een dik, stevig glazuur bekomt.

Giet dit over de 4/4 cake en werk dan direkt af op het nog vochtige glazuur met de zeste van 1 citroen.

Lekker met een tas koffie of thee.

Smakelijk

=====