# GATEAU AU CITRON ET AU MASCARPONE

|  |  |
| --- | --- |
| **8 personnes**  **Préparation :** 15 min **Cuisson :** 45 min  **Ingrédients**  175 g de sucre glace + un peu pour la déco 4 œufs 175 g de mascarpone 125 g de beurre fondu 2 citrons (jus et zeste) 300 g de farine 2 cuillères à café de poudre à lever 2 pincées de sel | Gateau italien au citron et au mascarpone |

**Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.   
  
Fouettez les œufs au batteur avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux. Ajoutez-y le mascarpone, le beurre fondu, le jus des citrons et le zeste des citrons, mélangez bien.  
  
Ensuite, incorporez-y la farine, la poudre à lever et le sel. Mélangez bien.  
  
Versez la pâte dans un moule (ici un [moule à Kouglof](https://bredele.boutique/94-moule-a-kouglof-silicone.html) Bredele en silicone) et enfournez pour 40 à 45 minutes environ.  
  
 Laissez refroidir complètement avant de démouler, puis saupoudrez de sucre glace si souhaité.  
  
Dégustez!