

Pain au citron

1 1/3 tasse farine

2 C. à thé poudre à pâte

1/2 C. à thé de sel

1 C. à thé de zest de citron

1 tasse de sucre

6 C. à soupe de beurre ou graisse

2 oeufs

1/2 tasse de lait

1 plat: sucre, oeufs, beurre, zest

2 plat: farine, poudre à pâte et sel

3 plat: lait

Préchauffer le four à 350°C.

On mélange le contenu du plat 1 avec un malaxeur.

On ajoute peu à peu la farine, le lait,, la farine au premier plat. Il faut brasser avec une cuillère de bois et le moins possible pour avoir un pain léger.

Cuire à 350°C pendant 50-60 minutes.

On laisse refroidir 10 min. puis on ajoute le glaçage.

Glaçage:

1/4 tasse de sucre

2 C. à soupe jus citron