

# Lemon drizzle traybake

Je traduirais par le cake au citron de Mary GORDON (qui nous a transmis, en mai 2014, la recette de Mary BERRY, cuisinière bien connue sur les chaînes de TV anglaises)

Pour 16 portions

225 g de beurre à température ambiante ou de la margarine à au moins 70% de matière grasse

225 g de sucre

275 g de farine avec levure incorporée

1 cuiller à café de levure

4 gros œufs

4 cuillers à soupe de lait

Le zeste de 2 citrons

Pour le glaçage

Le jus de 2 citrons

175 g de sucre en poudre

1. Préchauffer le four à 180°. Beurrer le moule (30 x 23 cm et 4 cm de profondeur) et garnir le fond d'un papier de cuisson.
2. Mettre dans un saladier le beurre, la farine, le sucre, la levure, les œufs, le lait, le zeste de citron. Battre au mixer électrique 1 à 2 mn ou à la cuiller en bois pendant un peu plus longtemps jusqu'à ce que le mélange devienne lisse.
3. Verser dans le moule et nettoyer les bords du plat avec une spatule.
4. Faire cuire 35 à 40 mn (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
5. Décoller le gâteau du moule à l'aide d'un couteau et le placer sur une grille métallique.
6. Préparer le glaçage : mélanger le jus de citron avec le sucre et verser sur le gâteau encore chaud. Laisser refroidir puis couper en 16 portions rectangulaires.