

## Cake caraïbe

(Photo du haut)

Préparation: env. 20 min  
Cuisson au four: env. 50 min  
Pour un moule à cake d'env. 25 cm, graissé

150 g de <b>beurre</b>	ramollir dans une terrine
1 tasse de <b>sucre</b>	
1 pincée de <b>sel</b>	incorporer
3 <b>œufs</b>	ajouter un œuf après l'autre et travailler la masse jusqu'à ce qu'elle blanchisse
2 <b>limettes</b> , lavées à l'eau chaude, éponnées, seulement le zeste râpé	
1 c. à soupe de <b>lait</b>	incorporer
2 tasses de <b>farine</b>	
1 c. à café de <b>poudre à lever</b>	mélanger, incorporer à la masse, verser dans le moule préparé

**Cuisson:** env. 50 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C. Sortir du four, laisser tiédir, démouler, laisser refroidir sur une grille.

### Liaison

½ tasse de <b>sucre en poudre</b>	
2 c. à soupe de <b>jus d'ananas</b>	
1 c. à soupe de <b>jus de limette</b>	mélanger le tout dans une petite terrine. Percer abondamment le cake avec une aiguille à tricoter, badigeonner avec la liaison

**Conservation:** sous film alimentaire, env. 3 jours au réfrigérateur.

**Par portion (½):** lipides 12 g, protéines 4 g, hydrates de carbone 34 g, 1081 kJ (258 kcal)

## Cake aux mandarines

(Photo du bas)

Cake: remplacer les limettes par 2 **mandarines**, lavées à l'eau chaude, éponnées, seulement le zeste râpé. Liaison: remplacer le jus d'ananas et de limette par celui d'une **mandarine**. Préparation, cuisson et façonnage: idem que pour le cake caraïbe.

1 tasse = 2 dl, remplie sans tasser, lissée

