



Temps préparation : 15 mn
Temps cuisson : 20 mn

Ingrédients : 12 muffins

- 150g de farine
- 100g de sucre en poudre
- 100g de beurre fondu
- 3 oeufs entiers
- 1 sachet de levure chimique
- 1 citron non traité (de préférence bio)

MUFFINS au Citron

PREPARATION

1 – Préchauffer le four TH 6 / 180°C

2 – Râper le zeste de citron puis presser le pour récupérer le jus.

3 – Mélanger au robot ou fouet, la farine et la levure chimique, les 3 oeufs entiers. Verser petit à petit le beurre fondu. Ajouter le zeste et le jus du citron.

4 – Mettre des caissettes en papier dans des moules à muffin. Verser la préparation au 2/3 dans les caissettes. Saupoudrer du sucre glace.

CUISSON

Mettre au four pendant 15 à 20 mn selon le volume des muffins.