



Petits Gâteaux Chocolat Citron

Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 35 mn

Ingrédients : 10 petits gâteaux environ

- 100g de beurre
- 100g de chocolat blanc
- 80g de sucre
- 100g de farine
- 2 œufs entiers
- 2 pincées de bicarbonate de soude
(pour la souplesse du gâteau)
- le zeste d'1 citron
- 2 c.à soupe de jus de citron
- quelques fruits confits hachés

PREPARATION la veille

1 - Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

2 - Au bain-marie, faire fondre doucement le chocolat blanc et le beurre. Bien mélanger.

3 - Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Puis ajouter le mélange chocolat/beurre. Fouetter.

4 - Ajouter le zeste de citron, le jus de citron, la farine et les pincées de bicarbonate de soude.

5 - En dernier, ajouter les fruits confits hachés préalablement farinés.

6 - Verser la pâte obtenue dans un moule carré, beurré et fariné.

CUISSON : Mettre au four TH 6 / 180°C pour 35 mn.