

Petits moelleux légers au citron

Réalisation :

Difficulté : Facile

Préparation : 45 minutes

Coût : €€



Ingrédients pour 12 muffins

- 120 gr de farine*
- 4 œufs *
- 40gr de sucre poudre*
- 30 gr de beurre fondu*
- 50 gr de lait écrémé*
- 1 sachet de levure chimique
- Jus et zeste de 2 citrons *
- 1 pincée de sel *

*aliments disponibles dans les Caritas Buttek

Préparation

Préchauffer le four à 180 degrés.

Dans un bol battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine, la levure, le zeste et le jus de citron puis mélanger bien.

Ajouter ensuite le beurre et le lait puis mélanger bien.

Monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel, puis incorporer-les à la pâte et mélanger délicatement

Répartir la préparation dans des moules à muffins en silicone puis enfourner pendant environ 20 minutes

Ensuite laisser les petits moelleux légers au citron refroidir puis déguster-les.

- Peut se faire aussi dans un moule à tarte.

Allergènes : 7 : lait beurre , 1 : farine, 3 : œuf,

Bon appétit !