



## Les mini cakes au citron

Recette pour 18 mini cakes. Préparation : 15 minutes. Repos : 10 minutes. Cuisson : 30 minutes.

### Ingrédients

Sucre : 120 g  
Beurre : 50 g  
Oeufs : 2  
Lait : 12,5 cl  
Farine : 150 g  
Levure chimique : 1 sachet

Citrons jaunes : 2  
ou Citrons verts : 4  
ou la moitié de chaque proportion

### Matériel

2 jattes  
2 fouets à main  
un verre doseur  
un presse agrume  
une balance ménagère  
une plaque silicone à mini cakes



### Réalisation > la préparation

1. Battre le beurre et le sucre en une mousse onctueuse.
2. Battre à part les oeufs et le lait. Y ajouter la farine, la levure, et le mélange sucré précédent.
3. C'est le moment de séparer la préparation en 2 moitiés s'il est prévu de faire des fournées au parfum de citron différent.
4. Laver les agrumes. Prélever leur zeste, en les séparant si les fournées doivent être différentes. Presser ensuite leur jus et gratter leur pulpe. Ajouter le tout à leur préparation liquide et bien mélanger le tout.
5. Verser dans les empreintes des mini cakes.
6. Préchauffer le four à 175°C et pendant ce temps, l'aisser les mini cakes reposer dans la plaque.

### Réalisation > la cuisson

7. Faire cuire la plaque en silicone sur une grille au four pendant 20 minutes.
8. Couvrir ensuite d'une feuille d'aluminium et poursuivre la cuisson pour 10 autres minutes.
9. Laisser tiédir avant de démouler sans peine !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)