

# Muffins au citron

recette délice

## Ingrédients pour 7 muffins

- 1 citron jaune
- 2 œufs
- 10g sirop d'agave
- 60g de beurre
- 125g de farine
- ½ sachet de levure
- Option: amandes ou noisettes coupées grossièrement, graines de pavot, graines de sésame noir...

## Préparation 10 minutes / Cuisson 20-25 minutes

- Préchauffer le four à 180°C
- Prélever le zeste et le jus de citron, mettre de côté
- Faire fondre le beurre au micro-ondes
- Dans un saladier mélanger les œufs et le sirop d'agave
- Ajouter le beurre et mélanger
- Puis ajouter la farine, la levure, et le zeste de citron mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène
- Beurrer les moules à muffins
- Remplir les moules au ¾ avec la pâte
- Enfourner 20-25 minutes
- Avant de sortir les muffins du four, les piquer au centre avec un couteau s'il ressort sec les muffins sont cuits sinon ajouter 5 minutes de cuisson
- Une fois cuite laisser refroidir sur une grille

## Accompagnement

Pour le goûter on dégustera un muffin, un fruit et un verre de lait

Diétôdélites

Pour la composition nutritionnelle il s'agit d'une recette de muffin aux pépites de chocolat