

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