



Cupcakes au Citron

Pour 6 cupcakes

50 g de beurre

100 g de sucre

2 œufs

100 g de farine

1/2 c. à café de poudre à lever

1 jus de citron

1 zeste de citron (selon le goût)

2-3 c. à soupe de lait (si la pâte n'est pas assez liquide.)

Faire fondre le beurre au micro-onde

Ajouter le sucre et les œufs et bien mélanger (Fouet mécanique) jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et mousseux.

Ajouter la farine tamisée et la poudre à lever ainsi que le jus de citron et le zeste de citron.

Bien fouetter. Le mélange doit être légèrement liquide pour que le cupcake soit moelleux.

Ajouter 2-3 c. à soupe de lait si ce n'est pas le cas.

Répartir la pâte dans 6 moules à cupcakes

Cuire au four 20-25 min à 200°C

Idéal servis avec une mousse au citron bien fraîche.