

## Lemon drizzle loaf

### Ingrédients

50 gr de sucre de canne

150 gr de beurre mou

4 gros oeufs

3 citrons

125 gr de farine T55 Maman Dine utilise de la T65

10 gr de levure chimique

50 gr de poudre d'amandes

sucre en grains

Prélever le zeste de trois citrons

Presser le jus d'un citron et demi

Mélanger le sucre avec le beurre

Ajouter les oeufs et le jus de citron ainsi que les zestes

Dans un autre saladier mélanger la farine, la levure et la poudre d'amandes

Incorporer au mélange précédent

Répartir dans des moules à muffins

Saupoudrer de sucre en grains

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>