cupcakes au citron 

Pour 12 gâteaux

Ingrédients : 2 gros œufs

 120 grams de beurre

 4 cuil à soupe de lait

 140 grams de farine

 100 grams de sucre en poudre

 1 sachet de levure chimique

 Le zeste d’un citron(ou d’une orange)

 2 cuil à soupe de jus de citron(ou orange)

Préchauffez le four 180°

Mélangez le beurre et le sucre, jusqu’à ce qu’ils blanchissent, ajouter les jaunes d’œufs, la farine, la levure, le lait, les zestes, le jus.

Montez les blancs en neiges, et incorporez-les délicatement

Garnissez vos moules, les remplirent au ¾

Cuire 20 minutes

Laissez refroidir

Et garnissez à votre goût