

Muffins citron tout moelleux

Pour une quinzaine de mini-muffins (ou 12 plus gros):

- 1 yaourt nature
- 1 citron non traité (jus + zeste)
- 3 pots de farine (ou 2 pots de farine + 1 pot de maïzena)
- 2 pots de sucre
- 1/2 pot d'huile
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un saladier, déposez le yaourt puis rincez le pot et utilisez-le comme verre doseur pour la suite des ingrédients.
3. Prélevez le zeste du citron et pressez-le pour obtenir l'équivalent d'un demi-pot de yaourt de jus de citron.
4. Ajoutez successivement dans le saladier le sucre, la farine, les œufs, l'huile, la levure, le jus de citron et les zestes de citron. Mélangez entre chaque ingrédient jusqu'à obtention d'une pâte lisse et onctueuse.
5. Versez la pâte dans les moules et mettez au four 20 à 25 minutes selon leur taille (35min pour un cake).