Muffins au citron

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	12
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

100 g de beurre

175 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

1 citron, non traité

250 g de farine fleur

2 cc de poudre à lever

1 pincée de sel

180 g de yoghourt

Faire ramollir le beurre, puis le battre avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une préparation aérée et claire. Râper le zeste du citron et l'ajouter avec les œufs au mélange sucré. Continuer de mélanger la préparation jusqu'à ce qu'elle ait une consistance crémeuse. Mélanger la farine, la poudre à lever et le sel, puis incorporer au mélange. Ajouter le yoghourt et bien mélanger.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud

Verser la pâte dans les moules à muffin et les poser sur la plaque à gâteaux. Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 160 °C pendant 30 min

Conseils

Pour une meilleure stabilité, utiliser les moules en double épaisseur.

Accessoires

Plaque à gâteaux

12 à 14 moules à muffin ø6 cm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019