

Gâteau au Citron

Ingrédients :

Pour 30 Mini-Muffins

- * 1 boîte de Lait Concentré Sucré (397 g)
- * 2 citrons jaunes
- * 100 g de farine
- * 4 oeufs
- * 1/2 sachet de levure



Préparation :

Préchauffez votre four 180°C (th.-6) et posez vos empreintes Mini Muffins (FP 2031) sur la plaque perforée.

Dans un cul-de-poule, mélangez les oeufs, la farine, la levure et le Lait Concentré Sucré. Ajoutez le jus et les zestes des citrons.

Remplissez les empreintes et faites cuire environ 25 minutes.

Suggestion : Pour une version choco-citron, ajoutez 1 à 2 CS de vermicelles de chocolat.

Source : <http://www.leclubnestle.re>