**Muffins au citron (2)**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/05/Muffins-au-citron-DSCN5465_25521.jpg) **Pour 8 muffins**

**- 70 g de beurre pommade  
- 150 g de sucre en poudre  
- 3 œufs  
- 1 citron non traité  
- 190 g de farine  
- ½ càc de levure chimique  
- 6 càs de lait**

**Plaques d'empreintes à muffins beurrées  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Travailler au fouet le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une "pommade" onctueuse.  
Ajouter les œufs un par un tout en continuant à fouetter.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifIncorporer la farine et la levure, le zeste et le jus de citron et le lait.  
Travailler jusqu'à obtenir une préparation homogène.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifRépartir la pâte dans les empreintes.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifEnfourner pour 20 minutes.  
Attendre quelques minutes avant de démouler sur une grille.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifServir tiède ou à température ambiante.