**Muffins au citron (2)**

 **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.
Incorporer la farine et la levure, le zeste et le jus de citron et le lait.
Travailler jusqu'à obtenir une préparation homogène.
Répartir la pâte dans les empreintes.
Enfourner pour 20 minutes.
Attendre quelques minutes avant de démouler sur une grille.
Servir tiède ou à température ambiante.