 **Bolos de arroz**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/08/bolos-de-arroz-DSCN9633.jpg) **Pour 12 gâteaux**

**- 100 g de beurre pommade**  
**- 200 g de sucre**  
**- la moitié d'un citron bio**  
**- 2 œufs**  
**- 150 g de farine T 45**  
**- 150 g de farine de riz**  
**- 3 càc de levure chimique**  
**- 100 g de lait**  
**- sucre glace**

**12 grands moules à muffins garnis de caissettes en papier**   
**Préchauffage du four à 170°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée à soupe de sucre.  
Travailler les jaunes au fouet avec le sucre restant jusqu'à obtenir une crème onctueuse.  
Ajouter le zeste du demi-citron finement râpé ainsi que le jus.  
Ajouter maintenant tout en fouettant un jaune d'œuf, puis l'autre.  
C'est le moment d'incorporer le lait , les farines et la levure.  
La pâte est un peu épaisse, mélanger toujours au fouet avec un peu de blanc d'œuf.  
Incorporer enfin le reste des blancs en soulevant à la spatule.  
Répartir la pâte dans les caissettes en les remplissant aux ¾. Saupoudrer de sucre glace.  
Enfourner pour environ 25 minutes.   
Laisser refroidir sur une grille.