**Petits gâteaux basques**

 **Pour 8 petits gâteaux basques**

**- 400 g de farine
- 2 càc de levure chimique
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de sucre en poudre
- 200 g de beurre
- le zeste d'un citron non traité
ou 5 gouttes d'huile essentielle de citron
- confiture de cerises noires**

**Empreintes à muffins**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Faire fondre le beurre sans trop le laisser chauffer et le laisser tiédir.
Mélanger la farine, la levure et le sucre.
Ajouter l'œuf entier et le jaune, le beurre et le zeste de citron (ou l'huile essentielle).
Pétrir rapidement jusqu'à pouvoir former une boule.
Couvrir et réserver au frais pendant une heure.
Partager la pâte en huit morceaux égaux.
Prendre les deux tiers de chaque morceau et en déposer un dans chaque empreinte.
Aplatir avec les doigts pour tapisser le fond et en faisant remonter la pâte sur les côtés.
Garnir le creux de confiture.
Aplatir avec les doigts les morceaux de pâte réservés et y découper des cercles de la grandeur des moules.
Couvrir chaque gâteau de son couvercle et souder le tour avec les doigts.
Percer un trou au centre de chaque couvercle avec un petit gâteau.
Enfourner pour 30 minutes;
Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler délicatement sur une grille.
J'ai conservé quelques gâteaux pendant deux jours dans une boîte hermétique.