 **Bolos de arroz**

 **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** 

[**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.