**Mini cannelés tout citron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/07/mini-canneles-tout-citron-p1190738-r.jpg) **Pour 26 Mini cannelés**

**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **non traité**  
**- 250 ml de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **(½ écrémé pour moi)**  
**- 30 g de beurre**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 50 g de farine**  
**- 1 œuf + 1 jaune  
  
Empreintes à mini muffins**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La veille :**Râper finement le zeste du citron et recueillir 30 g de jus.  
Mettre le lait à chauffer dans une casserole avec le zeste de citron.  
Dès l'ébullition, retirer du feu, ajouter le beurre, couvrir et laisser refroidir.  
Verser le lait froid dans le bol du blender.  
Ajouter le jus de citron, le sucre, la farine l'œuf et le jaune.  
Mixer pour obtenir une pâte lisse.  
Verser la pâte dans un saladier, filmer et déposer au réfrigérateur pendant 24 heures.

**Le lendemain :**Sortir le saladier et remuer la pâte.  
Remplir les empreintes aux ¾.  
Enfourner pour 1 heure.  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement ou comme moi, les laisser durcir un peu au congélateur.