 **Gâteaux bretons au citron**

 **Pour une quarantaine de gâteaux**

**- 270 g de beurre ½ sel mou   
ou beurre doux + 1 càc de sel fin  
- 160 g de sucre en poudre  
- 2 œufs entiers  
- 2 jaunes d'œufs  
- 160 g de farine  
- 1 càc de levure chimique  
- 1** [**citron**](http://recettes.de/citrons) **non traité  
- sucre glace**

**empreintes à mini-muffins**  
**Préchauffage du four à 160°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Travailler le beurre avec le sucre en poudre, les œufs entiers et les jaunes d'œufs jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et légère.  
Incorporer le zeste finement râpé du citron puis la farine et la levure.  
Fouetter pour obtenir un mélange homogène.  
Remplir les empreintes aux ¾ (les miennes sont un peu trop pleines).  
Faire cuire 20 minutes environ.  
Laisser refroidir avant de démouler et de poudrer d'un voile de sucre glace.