Muffin à la crème de citron au magimix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 45 min	Durée : 60 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 12	Etapes : 11	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour la crème de citron :
250G de sucre
100G de beurre
6 citrons
3 oeufs Pour les muffins :
160G de lait
150G de beurre mou
150G de farine
130G de sucre en poudre
2 oeufs
1 sachet de levure
1CàC de sel
1 sachet de sucre vanillé

Etapes

Pour la crème de citron :

Â»

Mettre les oeufs, le sucre dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter le beurre et le zeste de 2 citrons.

Â»

Presser les citrons et verser le jus dans le bol du thermomix. Régler 10 minutes sur 50°C à la vitesse 2.

Â»

Réserver la crème.
Pour les muffins :

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre le beurre mou, le sucre en poudre et le sucre vanillé, la farine, le lait, les oeufs, la levure, l'extrait de vanille, le sel et régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Remplir 1/4 du moule à muffins avec la pâte. Ajouter 1 CàS de crème de citron et remplissez à nouveau avec la pâte à muffins jusqu'au 3/4 du moule à muffins.

Â»

Enfourner 35 minutes à 180°C.

Â»

copyright omothermix - 2026
http://www.omothermix.com

Laisser refroidir.

Â»

Mettre la crème de citron dans une poche à douille.

Â»

Verser au dessus de chaque muffins de la crème de citron.

copyright omothermix - 2026
http://www.omothermix.com