

Muffin à la crème de citron au magimix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 45 min	Durée : 60 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 12	Etapas : 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

Etapas

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»

Muffin à la crème de citron au magimix

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.