

Petits cakes Portugais

Ingrédients

125 gr de sucre

60 gr de beurre mou

1 cc de levure chimique

le zeste râpé d'un citron

2 oeufs

100 ml de lait

250 gr de farine

sucre perlé

Battre le sucre, le beurre et la levure jusqu'à l'obtention d'une crème

Ajouter le zeste râpé

Mettre les oeufs et le lait

Ajouter progressivement la farine

Laisser reposer 30 mn

Répartir la pâte dans des moules à briochettes

Parsemer de sucre perlé

Cuire four chaud 190° une vingtaine de minutes

