

Mini fondants au citron



Pour 12 mini fondants ou 6 gros

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 3 blancs d'oeufs
- 90 g de sucre
- 80 g de margarine allégée ou beurre
- 60 g de farine avec levure incorporée
- 2 c à soupe de jus de citron + 1 c à café de zeste
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Battez vos blancs en neige avec une pincée de sel

Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine et le beurre fondu. Ajoutez le jus et le zeste de citron.

Incorporez les blancs en neige en soulevant la préparation à l'aide d'une spatule.

Remplissez les alvéoles d'un moule à mini muffins. Glissez au four pour 15 à 17 minutes.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.