



## **PETITS GATEAUX CROUSTILLANTS ET MOELLEUX AMANDE-CITRON**



**Facile**

**Préparation: 5 mn**

**Cuisson: 10 mn**

### **Pour une bonne douzaine de petits moules à muffins:**

4 blancs d'œufs

80 g de beurre

120 g de poudre d'amandes

150 g de sucre en poudre

60 g de farine

2 càc de jus de citron

½ pincées de sel

Préchauffer le four à 200°.

Faire fondre le beurre, soit au micro-ondes, soit dans le four qui préchauffe. Le laisser tiédir pendant que vous battez les blancs en neige.

Au batteur, monter les blancs en neige très ferme avec le sel.

Mélanger la poudre d'amandes, la farine et le sucre, les mélanger pour qu'il n'y ait pas de grumeaux et les ajouter délicatement au blancs d'œufs.

Terminer en incorporant le beurre et le jus de citron en mélangeant, toujours délicatement, pour que l'appareil final soit lisse.

Remplir les moules jusqu'au  $\frac{3}{4}$  et enfourner environ une dizaine de mn en surveillant la cuisson pour que les petits gâteaux soient dorés.