

## Muffins citron pavot



Pour une dizaine de muffins:

- 50g de beurre
- 150g de sucre
- 2 oeufs
- le jus d'un citron (*vert pour moi*)
- zeste du citron
- 180g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 70ml de lait
- 2 cuillères à soupe de graines de pavot

Préchauffez le four à 180°C.

Beurrez éventuellement vos moules (pas besoin si silicone).

Mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez tous les autres ingrédients dans l'ordre.

Versez la préparation dans les moules et faites cuire pendant 30min (55min si vous utilisez un moule à cake).

Vérifiez la cuisson avec un couteau ou un cure-dents.

*On peut faire ces petits gâteaux à l'orange. On peut aussi faire un glaçage (jus de citron et sucre glace).*