

## Cupcakes citronnés

### Ingrédients

150 gr de farine  
130 gr de sucre  
1 sachet de levure chimique  
2 oeufs  
60 ml de elben (lait fermenté)  
150 gr de beurre fondu  
1 cc d'arôme citron  
lemon curd  
abeilles en sucre

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs et le elben

Incorporer le beurre

Mettre l'arôme

Répartir dans des moules à muffins

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Laisser refroidir

Mettre le lemon curd dans une poche à douille et décorer les cupcakes

Déposer une abeille sur chaque cupcake



<http://atablecheznatt.canalblog.com>