

Bouchées au citron et graines de pavot

Ingrédients

150 gr de farine
150 gr de cassonade
1 cc de levure chimique
25 gr de graines de pavot
1 jus et zeste de citron
2 oeufs
125 ml d'huile

Dans saladier mélanger tous les ingrédients secs

Ajouter les oeufs, le jus et le zeste du citron

Incorporer l'huile

Répartir dans les moules

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

