

## Muffin au citron



### Ustensiles

- 1 Saladier
- 1 batteur électrique
- 1 moule à muffin

*Temps de préparation : 10 minutes*  
*Temps de cuisson : +/- 30 minutes*

### Ingrédients pour 18 muffins

- 3 œufs
- 300 gr de sucre
- 200 ml d'huile
- 400 ml de lait
- 330 gr de farine
- 100 gr de maïzena
- 1 sachet de levure chimique
- 2 CAS de jus de citron
- le zeste d'un citron
- 

### Ingrédients pour le glaçage

- 100 gr de sucre glace
- 1 CAS de jus de citron

### Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier mélanger les œufs et le sucre, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- A part, mélanger la farine, la maïzena et la levure chimique.
- Ajouter le lait aux œufs puis incorporer la farine petit à petit, puis l'huile, le jus de citron et le zeste.
- Verser dans le moule à muffins beurré (ou déposer du papier cuisson dans le moule) jusqu'à la moitié (les muffins vont gonfler à la cuisson).
- Enfourner 30 minutes (ils doivent être dorés) piquer pour vérifier la cuisson et laisser refroidir.
- Pour le glaçage, mélanger le jus de citron petit à petit avec le sucre glace, le mélange doit être homogène et pas trop liquide. Verser immédiatement sur chaque muffin et saupoudrer de vermicelle décoratif.