

Bolinhos de arroz (gâteaux de riz)

Ingrédients (pour 12 petits gâteaux)

- 200 g de sucre
- 100 de beurre pommade ou margarine
- zeste finement râpé d'1/4 de citron
- 2 oeufs
- 140 ml de lait
- 150 g de farine +1 sachet de levure
- 150 g de farine de riz (vous pouvez en trouver dans les magasins Bio)
- ~~un peu de sucre pour le décor final~~

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Battre le sucre avec la margarine et le zeste râpé jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajouter les oeufs un par un, en battant entre chaque addition, puis le lait.

Mélanger les farines +levure à part et incorporer à la préparation.

Verser la pâte aux 3/4 dans des petits moules aux parois légèrement enduites de margarine (**j'ai utilisé des moules en silicone**) , ~~saupoudrer de sucre poudre~~ et enfourner pendant environ 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que les petits gâteaux soient bien gonflés et légèrement dorés.

