

Petits moelleux légers citronnés à la pomme



Pour 6 moelleux (moule à mini cakes) ou 12 (moule à mini muffins)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 18 minutes (moule à mini cakes) ou 15 minutes (moule mini muffins)

- 3 blancs d'oeufs (110 g)
- 1/2 pomme (ou une petite)
- 80 g de sucre
- 80 g de beurre ou margarine allégée
- 60 g de farine avec levure incorporée
- 1 citron non traité
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Prélevez le zeste de citron avec une râpe.

Dans un saladier, mélangez le sucre avec le beurre légèrement fondu. Incorporez la farine avec levure incorporée tamisée tout en mélangeant au fouet. Ajoutez le zeste de citron et le jus de citron.

Coupez la pomme en petits dés et ajoutez-les à la pâte et mélangez à la spatule.

Battez les blancs d'oeufs en neige avec la pincée de sel.

Incorporez délicatement les blancs dans la dans la pâte précédente jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Versez la pâte dans les empreintes (beurrées si le moule n'est pas en silicone).

Glissez au four pour 18 minutes.

Attendez quelques minutes avant de démouler et laissez ensuite refroidir sur une grille.