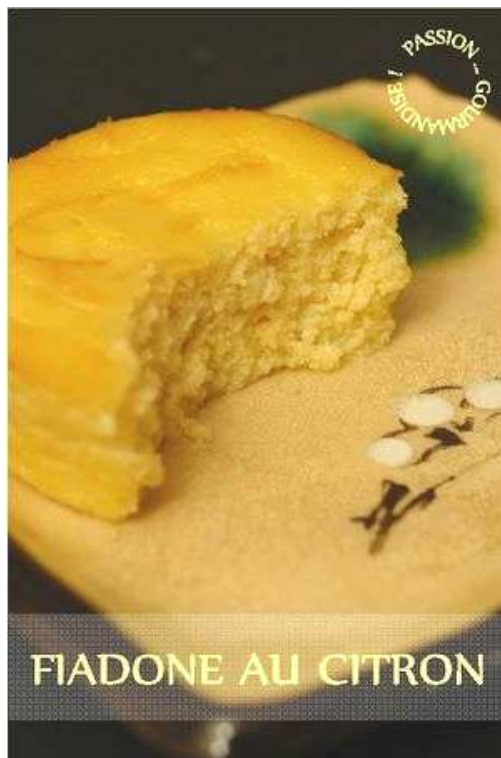


FIADONE AU CITRON

Pour 6 "muffins"

Préparation : 5 min

Cuisson : 20-25 min



250 g de bruccio

100 g de sucre blond de canne

2 œufs

1 citron bio pour le jus et le zeste

1 cuillère à soupe de sirop d'orgeat (facultatif)

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Battre le bruccio au fouet.
- 3 Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.
- 4 Ajouter le bruccio battu, le jus et le zeste de citron.
- 5 Répartir dans des moules à muffins en silicone sans les beurrer.
- 6 Faire cuire pendant 20 à 25 min selon four et moules.
- 7 Déguster tiède ou froid !