

Muffins au pavot et au citron



Etape1

Faites chauffer le four à 180°.

Etape2

Mélangez le sucre, la crème, le beurre fondu et l'œuf. Ajoutez les graines de pavot, la levure, le zeste du citron, le jus de citron, la farine et le sel.

Mélangez.

Etape3

Mettez dans des moules à muffinset faites cuire pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré.

Ingrédients

Sucre blanc : 100g
Crème fraîche liquide : 13cl
Beurre doux : 125g
Œuf de poule : 1pièce
Graines de pavot : 1c. à soupe
Citron : 1pièce
Farine de blé : 230g
Levure chimique : 1demi-sachet
Sel : 1pincée

Ustensiles

Moules à muffins
Four
Saladier