

Muffins citron pavot

Ingrédients :

- 320g de farine
- 150g de sucre
- un sachet de levure chimique
- 125g de beurre
- 2 œufs
- 50g de graines de pavot
- 10cl de jus de citron
- 2 yaourts
- une pincée de sel



Préparation :

Sortir le beurre une demi-heure avant de commencer pour le laisser ramollir.

Fouetter le beurre avec le sucre. Lorsque le mélange devient mousseux, ajouter les 2 jaunes d'œufs et réserver les blancs. Mélanger

Ajouter les yaourts et le jus de citron. Mélanger.

Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement au mélange.

Verser d'un seul coup la farine, la levure chimique, une pincée de sel et les graines de pavot. Remuer grossièrement.

Préchauffer le four à 190°.

Verser la préparation dans des moules à muffins et enfourner pour 20 minutes.