**Petits fondants -** [**Bouchées fondantes au citron**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/318730/1151539988/bouchees_fondantes_au_citron.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Bouchées fondantes au citron **Pour 6 personnes :**    50 g de beurre    80 g de sucre    2 oeufs    60 g de poudre d'amandes    60 g de Maïzena    1 cuillère à café de levure    1 [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) jaune Pour le glaçage    le jus d'un [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)    50 g de sucre glace |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| -  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 15 mn **Cuisson :** 15 mn **Repos :** 0 mn **Temps total :** 30 mn  |

  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Préchauffez le four à 160°C. Fouettez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le oeufs battus en omelette.  |
|  |  2     Versez la poudre d'amandes, le jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) et son [zeste](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/111/zeste.shtml). |
|  |  3     Dans un bol mélangez la Maïzena et la levure et incorporez au mélange précédent.  |
|  |  4     Garnissez les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à muffins et enfournez pour 15 minutes.  |
|  |  5     Mélangez le sucre glace et le jus de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) et glacez les gâteaux une fois refroidis.  |

 |