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

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