

Muffins citron  
Pour !12 à !14 muffins



### 1. **MUFFIN NATURE**

1000 g de Muffin ancel  
360 g d'huile  
360 g d'eau

Mélanger la préparation pour muffin, l'huile et l'eau 4 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne.

### 2. **AROMATISATION CITRON**

Quelques gouttes d'Arôme Citron zeste Sébalcé  
ou  
200 g Garniture Citron ancel

Mélanger l'arôme citron zeste ou la garniture citron à la pâte, en fin de battage, à l'aide d'une spatule.

### 3. **RÉALISATION, DÉCOR ET CUISSON**

Placer les moules tulipes dans une plaque de cuisson (ou dans des cercles à bavarois, coupelles en aluminium, moules en silicone...) pour qu'ils soient maintenus lors de la cuisson.

Répartir la pâte dans les moules.

Cuire environ 30 min en four ventilé ou 40 min en four à sole à 180 °C.

En sortie de four, badigeonner les muffins de glaçage au sucre, puis décorer d'une demi rondelle de citron confit.