

Cabosses au citron

12 cabosses Préparation : 10 min - Cuisson : 15 min

Moule utilisé : 12 cabosses de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Ingrédients

-3 oeufs

-110g de beurre

-140g de sucre

-15g de miel

-3 citrons jaunes non traités

-140g de farine

-1/2 sachet de levure chimique

Pour le glaçage :

-250g de sucre glace

-30g de blancs d'oeuf (1 ou 2 blancs selon la taille)

-20g de jus de citron

Réalisation

- Préchauffer le four à 170°c.
- Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et le réserver.
- Dans un cul-de-poule, mélanger le sucre, le miel, le zeste de 1/2 citron. Ajouter le beurre fondu et lisser le tout.
- Incorporer les œufs et mélanger.
- Ajouter la farine et la levure. Lisser le tout.
- Presser 2 citrons et ajouter 80g de jus de citron dans la préparation. Mélanger.
- Répartir la pâte dans les empreintes et faire cuire +/- 20 min.
- Déposer une toile de cuisson dessus (à retirer 5 min avant la fin de cuisson).
- Pour le glaçage, mélanger le sucre glace avec le ou les blancs d'œufs selon leur poids et 20g de jus de citron.
- Démouler les gâteaux sur une grille à pâtisserie et refroidir.
- Les napper de glaçage et laisser s'assécher.