



# Cupcake sucré au citron



partenaire de vos recettes fruitées

**Préparation** : 20 min    **Cuisson** : 15 min    **Pour** : 20 cupcakes

Il vous faut :

- -150g de beurre
- 150g de farine
- 4.5g de levure chimique
- 150g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 20g de poudre **Citron** déshydraté

Les conseils du chef

- Mélanger le beurre mou et sucre
- Incorporer 3 œufs
- Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène
- Incorporer farine, levure et le **Citron C'O Fruit**
- Mélanger puis disposer dans l'appareil à cupcake pour cuisson
- Préparer glaçage pour faire votre décoration



Avec C'O Fruit fruitiez vos envies !

Retrouvez-nous sur notre site internet :

[www.co-fruit.com](http://www.co-fruit.com)

Et aussi sur les réseaux sociaux !

