# [Buns au citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/308543/1109533647/buns_au_citron.shtml)

# http://icu.linter.fr/750/309193/1193320528/buns-au-citron.jpg

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

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

|  |
| --- |
| **Préparation :** 20 mn - **Cuisson :** 25 mn - **Repos :** 0 mn  |

**Pour 6 personnes :**    1 oeuf    100 g de sucre en poudre    100 g de beurre fondu    180 g de farine    1/2 sachet de levure chimique    4 cuillères à soupe de lait    les zestes râpés d'un [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Dans un saladier, [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) l'oeuf avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  |
|  |  2     Ajouter le beurre fondu en continuant de [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml), puis la farine mêlée à la levure, et enfin le lait. Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter les zestes de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml).  |
|  |  3     Remplir des [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à muffin jusqu'aux trois-quarts, et enfourner pour 20 à 25 minutes à 180°C. Démouler les buns à la sortie du four.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** On peut remplacer les zestes de citron par des fruits confits.Il est possible de les préparer la veille, pour éventuellement les réchauffer au moment du petit-déjeuner (10 secondes par bun au micro-ondes). Les buns sont un peu plus secs que des muffins, c'est idéal pour les amateurs du "trempage" dans le lait ou le café. |

 |
|  |