# [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. | |
|  |