

Bouchons au citron

Pour 12 bouchons au citron

150 gr de curd de citron

50 gr de beurre

2 œufs

2 c à soupe de poudre d'amande.

sésame

Préchauffez le four thermostat 7 (210°C)

Faites fondre le beurre et mélangez-le au curd. Ajoutez l'œuf et la poudre d'amande. Mélangez bien, versez dans des mini moules à muffins et saupoudrez de graines de sésame.

Enfournez à 210°C pendant 15 minutes, les bouchons doivent rester bien moelleux.

remarque; mes bouchons étaient délicieux mais friable du coup ils ont eu tendance à partir en miette au démoulage, je pense qu'en supprimant le beurre on devrait obtenir quelque chose qui se tient mieux!!