

Petits gâteaux au citron

Ingrédients pour 6 pièces :

- 1 citron
- 120 grammes de farine complète (ou de farine de sarrasin ou d'épeautre)
- 30 grammes de sucre de coco ou de sirop d'agave
- 100 millilitres de lait d'avoine, de coco ou d'amande
- 45 millilitres d'huile de tournesol, d'arachide ou de coco
- 2 c. à c. de levure
- 4 c. à s. de graines de pavot
- Sel



Préchauffez le four à 160 °C. Graissez 6 moules à muffin avec un peu d'huile. Vous préférez l'huile de coco ? Faites-la fondre au préalable. Versez la farine, le sucre de coco, la levure, les graines de pavot et une pincée de sel dans un saladier. Si vous utilisez du sirop d'agave, vous l'ajouterez plus tard, à une étape ultérieure. Râpez le citron, mettez le zeste dans un bol, puis pressez le citron pour en extraire le jus. Ajoutez à présent le lait et l'huile, et mélangez bien le tout. Ajoutez éventuellement le sirop d'agave à cette étape. Rassemblez ensuite le mélange sec et le mélange humide et remuez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Versez la pâte dans les moules et cuisez les petits gâteaux pendant 35 minutes au four. N'oubliez pas de les laisser refroidir avant de les savourer !

La cuisine ixina préférée de Laura ?

Kitchen, **all-inclusive**

En tant que parent, une cuisine extrêmement **fonctionnelle est essentielle**. La **cuisine ixina Clara Chic** est un exemple parfait, car chaque élément y est bien pensé. Ainsi, l'îlot central est doté d'un vaste plan de travail et de niches éclairées idéales comme espace de rangement supplémentaire. La finition en noyer tendance donne le ton et se marie parfaitement avec l'intérieur de Laura.



ixina oui
à vos
rêves