

NIDS DE PÂQUES

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- 150 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 150 g de farine
- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 2 citrons bio
- 12 cl de lait
- Quelques petits œufs en chocolat



Préparation :

- Mélanger les œufs et le sucre.
- Ajouter le lait et le beurre fondu, puis la farine et la levure, petit à petit.
- Râper les citrons et ajouter le jus. Verser la pâte aux trois quarts dans des petits moules à cupcake.
- Cuire à 180°C (therm 6), pendant 20 min.
- Laisser refroidir.
- Décorer avec une crème Chantilly au mascarpone dans une poche à douille cannelée.
- 50 cl de crème fraîche liquide.
- 2 c. à soupe de mascarpone.
- 2 c. à soupe de sucre glace.