

Muffins

Ingrédients pour la pâte de base (pour environ minimum 14 muffins) :

- 260g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 20cl de lait
- 2 oeufs
- 120g de sucre en poudre
- 125g de beurre fondu

Pour varier : Vous pouvez ajouter une garniture du chocolat fondu (noir, au lait, blanc, praliné, caféiné, caramélisé), de bananes, myrtilles, vanille, d'arômes (fleur d'oranger, spéculos,...), de pépites de chocolat, pralines roses, noix de coco, amandes, noisettes,...

Préparation :

N'oubliez pas de goûter la pâte pour éviter les erreurs de dosages.

- Préchauffez le four à 180°C
- Dans un saladier versez la farine et la levure
- Dans un autre saladier fouettez les oeufs avec le sucre puis le beurre fondu jusqu'à obtenir un mélange mousseux
- Versez ce mélange dans le premier saladier
- Mélangez la pâte en ajoutant au fur à mesure le lait
- Ajouter votre garniture (facultatif) et mélanger bien

Cuisson :

- Verser la pâte dans des moules à muffins (beurrés ou avec des petites cassettes en papier)
- Enfourner à 180°C pendant 20 minutes en surveillant bien la cuisson, les muffins doivent être bien gonflés et dorés.

Recommandation : pour des muffins bien gonflés régulièrement, sans débordement ; enfournez les seulement lorsque le four est à 180°C.

Conservation :

Se conserve très bien dans des Tupperware,... mais ne pas mettre au frigo !