

Les muffins

Ingrédients

- + 150 g de sucre
- + 75 g de beurre
- + 300 g de farine
- + 2 œufs
- + 1 sachet de levure chimique
- + 25 cl de lait
- + 1 pincée de sel

La recette

1/ Préchauffez votre four
Th. 6 ou 180 °C.

2/ Dans un saladier,
mélangez bien la farine, le
sucre, le sel et la levure.

3/ Dans un autre récipient,
battiez légèrement les
œufs, puis ajoutez le lait et
le beurre fondu.

4/ Ajoutez les liquides
mélangés dans le saladier
contenant les solides, et
mélangez grossièrement.
Ce n'est pas grave s'il reste
des grumeaux, ils
disparaîtront à la cuisson.

5/ Si vous n'utilisez pas de
caissettes en papier ou de
moules en silicone, beurrez
vos moules à muffins, et
versez la pâte aux $\frac{3}{4}$ de la
hauteur.

6/ Faites cuire les muffins
une vingtaine de minutes à
180°C.

Dès 2
ans



A partir
de 4 ans



Les + créatifs de Petitestetes.com

+ Pour être parfaits, les muffins doivent être juste dorés à l'extérieur et cuits à l'intérieur (la lame d'un couteau planté au cœur du muffin doit sortir sèche). Pour faciliter la règle n°3, ne négligez pas de préchauffer le four

+ Pour préparer des muffins aux pépites de chocolat. Remplacez 50g de sucre dans la recette de base par 150 g de chocolat à dessert grossièrement concassé.

+ Pour préparer des muffins à la vanille Remplacez 30g de sucre par un sachet de sucre vanillé

+ On peut décorer les muffins (glaçage au chocolat, au sucre glace et les décorer avec des bonbons...

Mes + créatifs

+.....
.....
+.....
.....
+.....
.....

Légende



Enfant seul



Ensemble



Parent seul

