

Muffins Straciatella



Pour 10 gros muffins :

- . 220 g de farine
- . 1 sachet de levure chimique
- . 3 oeufs
- . 1 yaourt nature
- . 100 g de sucre
- . 5 cl d'huile
- . 1 pincée de sel
- . 4 cuillères bombées de pâte à tartiner Newtree

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le yaourt, l'huile et le sel. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Ajouter la farine tamisée et la levure, mélanger le tout.

Répartir la préparation dans des moules à muffins jusqu'à mi hauteur.

faire chauffer la pâte à tartiner quelques secondes au micro-ondes pour l'assouplir.

Déposer une petite cuillère à soupe de pâte à tartiner au-dessus de chaque muffins. Dans chaque empreinte, enfoncer un objet pointu au centre de la préparation (une baguette chinoise par exemple), tourner doucement pour former des tourbillons à l'intérieur de la pâte.

Enfourner pour 25 minutes.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.