

Mufins léger



Calie Cuisine

Type : Dessert sans complexe

Difficulté : Facile

Durée : 10 min. + 20 min. de cuisson

Ingrédients : pour env. 12 muffins

2 pots de yaourt (le pot sert de mesure)

1 pot de farine et 2 pots de maïzena

1 sachet de sucre vanillé

3 œufs

1 sachet de levure chimique

arôme au choix

Préparation :

- ✓ Mélangez le yaourt avec le sucre vanillé, ajoutez les œufs...
- ✓ Peu à peu incorporez la farine et la maïzena tout en mélangeant sans cesse (attention aux grumeaux !!) !!
- ✓ Ajoutez la levure à la fin et l'arôme choisi
- ✓ Répartissez la pâte dans des compartiments à muffins et faites cuire 20 minutes à four chaud à 200° (th.5)...
- ✓ Au bout des 20 minutes vous pouvez ajouter un carré de chocolat au cœur des muffins et éteindre le four en laissant la plaque de muffins dedans pendant 3 minutes...(le temps que le chocolat fonde !!)...
- ✓ Utilisez du chocolat amer pour que se ne soit pas trop sucré (du 85% voir du 99% !! c'est meilleur pour la santé !!)

Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.

<http://caliecuisine.canalblog.com>