



MUFFINS A L'HUILE D'ARGAN



220 g de farine
2 œufs
80 g de sucre
90 g de beurre ½ sel mou
12 cl d'huile d'argan
½ sachet de levure chimique

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger d'abord tous les ingrédients secs, puis, incorporer le beurre en travaillant rapidement. Lorsque le mélange est bien homogène, ajouter les œufs battus en omelette et enfin l'huile. Remplir les moules, en papier ou en silicone aux 2/3 et enfourner pour une trentaine de mn.

Comme à chaque fois que l'on fait des muffins, il n'y a rien de compliqué, ni dans la réalisation de la pâte, ni dans la cuisson. Les enfants peuvent participer et sont ravis de participer et de voir leurs petits gâteaux bien dorés et gonflés à la sortie du four.