

Muffins

dans la Cuisine de Tell ...



Pour 8 grands muffins

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : Très facile



Les Courses

300 g de farine ♥ 1 sachet de levure chimique ♥ 1 pincée de sel
50 g de sucre ♥ 2 œufs ♥ 15 cl de lait ♥ 80 g de beurre fondu



Le matériel

1 robot
1 moule à Muffins



La Préparation

Tamisez la farine et la levure chimique.

Ajoutez le sel et le sucre. Faites une fontaine, déposez les œufs au centre. Ajoutez le lait et mélangez délicatement.

Incorporez le beurre fondu puis mélangez bien afin d'obtenir une pâte souple et homogène.

Versez la pâte dans des moules à muffins beurrés (sauf s'ils sont en silicone) en les remplissant à moitié.

Faites cuire au four à 200° pendant environ 20 minutes.



*Ils sont délicieux tièdes avec un peu de Confiture.
Idéal pour le goûter mais également au petit déjeuner.*



A déguster sans modération ...