

# OCTOBRE 2006

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

## Chestnut Spread Cupcakes, ou Muffins en Tourbillons de Crème de Marrons !

Mélanger, dans l'ordre, 250g de farine T80, 2 cuillerées à café de levure chimique, 80g de sucre roux, 1 sachet de sucre vanillé, 50g de beurre fondu, 1 œuf et 17,5cl de lait. Dans des moules à muffins, déposer des petites coques en papier. Verser dedans le mélange jusqu'aux 3/4 des moules. Sur chaque muffin, déposer une cuillerée à café de crème de marrons, en lui faisant faire des tourbillons avec la pâte (ça n'a pas l'air très clair comme ça, mais on comprend en le faisant !). Cuire 15 à 20 mn au four à 180°-200°. Laisser refroidir 5 mn sur une grille avant de démouler.



Clea cuisine