

Doffins, Version TMX



Pour 6 gros doffins :

1 œuf

50 g de sucre en poudre + 50 g de cassonade

125 g de yaourt nature ou vanille

70 g de beurre fondu

150 g de farine + 1,5 CC de levure (soit 3/4 de sachet)

1 pincée de vanille en poudre ou quelques gouttes d'extrait de vanille

Garniture : 6 CC de confiture au choix, pâte à tartiner ou 6 carrés de chocolat

- Mettre l'œuf, 50 g de sucre en poudre et 40 g de cassonade, ainsi que le yaourt, dans le bol du Thermomix. Mélanger 30 sec / V.3. Racler les parois avec la spatule.
- Ajouter le beurre, ainsi que la farine, la levure et la vanille. Mixer 15 sec / V.2.
- Préchauffer le four à 170°C.
- Remplir la moitié des moules à muffins avec la pâte et déposer au centre, 1 petite cuillère de confiture (ou autre garniture). Recouvrir ensuite avec le reste de la pâte.
- Enfourner pour 15 minutes de cuisson. Ajuster selon le four (ici, 18 min à 180°C).
- Une fois que les doffins semblent cuits (dorés sur le dessus), attendre 10 minutes à température ambiante et les rouler rapidement dans les 10 g de cassonade restant (+/-). Attention, ils sont encore chauds et fragiles...
- Déguster !

Bonne
Sandra