

# Doffins



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

\*\*\*\*\*

- Préchauffe le four à 170°C (chez moi, 180°C - Chaleur tournante).
- Dans un saladier, mélanger l'œuf, le sucre, la cassonade (en réserver un peu pour l'enrobage final), le beurre fondu et le yaourt.
- Ajouter la farine et la levure tamisées ensemble, ainsi que la vanille. Bien mélanger.
- Remplir 6 moules à muffin à moitié et déposer en centre de la pâte, 1 petite cuillère à café de la garniture choisie. Recouvrir avec la pâte restante. *J'ai fait 6 gros muffins et ça a légèrement débordé... On peut en faire 8 moyens, plus réguliers, je pense !*
- Enfourner pour 15 minutes (chez moi, j'ai cuit 18 min à 180°C).
- Laisser refroidir à température ambiante, démouler les doffins en faisant attention et les rouler dans la cassonade restante.
- Déguster !

Bonne  
Sandra