

muffins de base

INGRÉDIENTS

2 tasses de farine
2 cuil. à soupe de sucre
½ cuil. à thé de sel
1 œuf battu
1 tasse de lait
4 cuil. à soupe de beurre
3 cuil. à soupe de poudre à pâte
½ tasse de garniture (pépites de chocolat, raisins...)

Suggestion :

Pour une recette plus sucrée, il est possible de mettre jusqu'à ½ tasse de sucre. Cette recette de base est aussi délicieuse avec des garnitures salées (olives, jambon, fromages) et s'offre très bien sous forme de mini-muffins à l'apéritif.

PRÉPARATION

1. Mélanger les ingrédients secs.
2. Battre l'œuf avec le lait.
3. Ajouter au mélange sec.
4. Faire fondre le beurre et l'ajouter à la préparation.
5. Verser dans des moules à muffins beurrés et enfourner dans un four préchauffé à 400°F (190°C) pendant 20 minutes.