

Muffins aux smarties

Ingrédients (pour 12 muffins) :

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 120 g de sucre
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 20 cl de yaourt
- 200 g de Smarties
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, mélangez bien la farine avec la levure, le bicarbonate de soude et le sel. Ajoutez 100 g de smarties.

Dans un autre récipient, fouettez les œufs, ajoutez le sucre, l'huile et le yaourt en mélangeant bien.

Réunissez les deux préparations et mélangez doucement avec une cuillère en bois pour ne pas trop travailler la pâte.

Répartissez la pâte dans des moules à muffins et enfournez à mi-hauteur pour 20-25 minutes environ. Laissez reposer les muffins pendant 5 minutes avant de les démouler et servez-les garnis des Smarties restants.