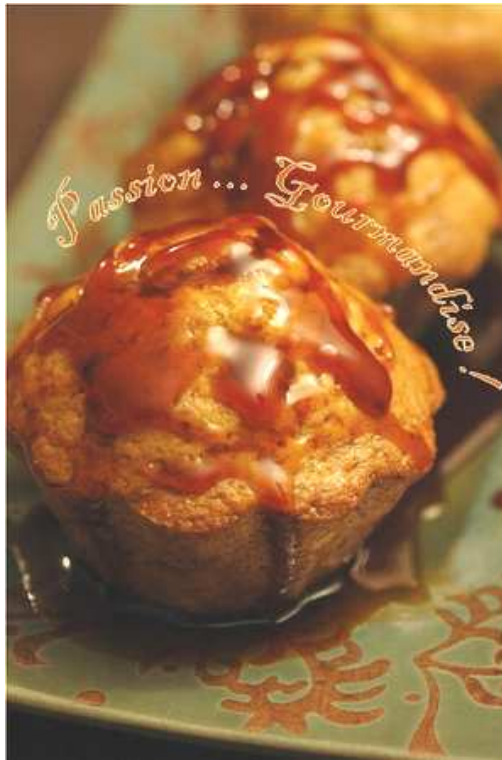
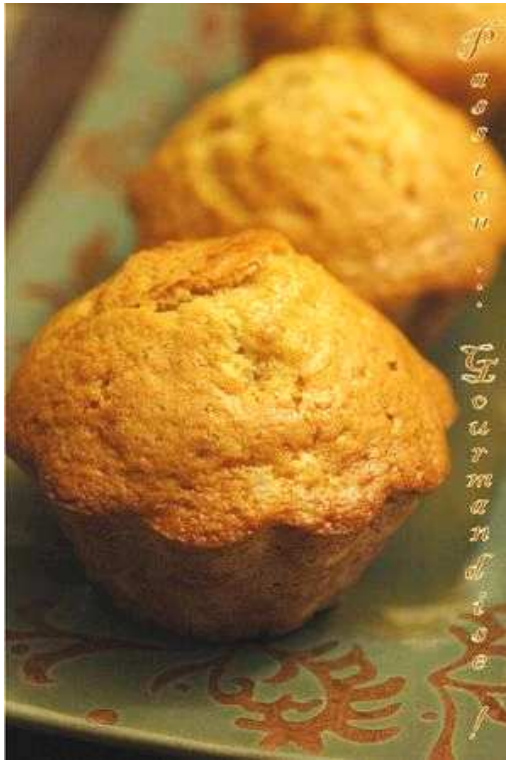


MUFFINS "GÂTEAU DE RIZ AU LAIT"

Pour 6 muffins

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min



Ingrédients secs :

100 g de farine

1/2 sachet de poudre à lever sans phosphate

2 pincées de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

Ingrédients humides :

1 œuf

50 g de sucre blond de canne

1 sachet de sucre vanillé

200 g de riz au lait

6 cl de crème liquide

4 cl d'huile neutre (colza pour moi)

Caramel pour le décor

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Mélanger les ingrédients secs dans un bol.
- 3 Mélanger les ingrédients humides dans un autre bol.
- 4 Réunir les deux sans trop travailler l'appareil, il doit rester des grumeaux.
- 5 Répartir la pâte dans des moules à muffins.
- 6 Faire cuire pendant 25 min environ.
- 7 Laisser refroidir un peu, démouler et déguster dès que possible sans vous brûler (pour le contraste croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur) et arrosé d'un filet de caramel fait maison ou déjà prêt.