

## MUFFINS FAÇON STARBUCKS

### Ingrédients :

#### Préparation du crumble

- 45 g de farine de blé T55
- 35 g de beurre demi-sel
- 130 g de sucre en poudre fin

#### Préparation de la pâte à muffins

- 65 g de beurre demi-sel
- 200 g de sucre en poudre fin
- 15 g de sucre vanillé maison
- 300 g de farine de blé T55
- 1 sachet de levure chimique type Alsa
- 1 gros œuf
- 1 jaune d'œuf
- 165 g de lait entier

#### Préparation de la garniture (hors robot)

- 200 g de framboises surgelées
- 2 c.à.s de fécule de pomme de terre



### Préparation :

#### Préparation du crumble

Préchauffer le four à 220°C. Placer le moule sur la plaque alu perforée, placer une caissette dans chaque empreinte. Dans le bol, sabler la farine, le beurre et le sucre, 25 secondes – vitesse 4. Réserver dans un récipient au réfrigérateur le temps de préparer les muffins.

#### Préparation de la pâte à muffins

Dans le bol, mettre le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Mélanger 30 secondes - vitesse 4. Ajouter la farine, la levure chimique, l'œuf, le jaune et le lait. Mélanger 1 minute - vitesse 6.

#### Préparation de la garniture (hors robot)

Dans le cul de poule, mélanger les framboises surgelées et la fécule pour les enrober. Verser la pâte et mélanger à la spatule.

#### Pour le dressage et la cuisson

Mettre dans la poche à douille jetable sans douille. Remplir les caissettes Tulipes. Mettre 1 bonne cuillère de crumble sur la pâte. Enfourner 10 minutes à 220°C puis 15 à 20 minutes à 180°C. (four bas)

### Les produits utilisés :

