

# Muffins sucrés (pâte de base)

0

*Par Cathy B.*

**Gourmet expert**

*Conseillère Guy Demarle*

Préparation :	5 min
Cuisson :	30 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	6

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

### La pâte à muffins sucrés

130 g de lait demi écrémé    160 g d'huile de pépins de raisin    3 oeufs    15 g de sucre vanillé  
300 g de farine T55    15 g de levure chimique    125 g de sucre en poudre

### Dressage, garniture et cuisson

des framboises    du sucre casson    des pépites de chocolat    des fruits confits

## PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

### LA PÂTE À MUFFINS SUCRÉS

Préchauffer le four à 220°C. Poser les empreintes Muffins droits sur la plaque alu perforée, placer une caissette en papier dans chaque alvéole. Dans le bol, mettre le lait, l'huile de pépins de raisin, les œufs, le sucre vanillé, la farine, la levure chimique et le sucre en poudre. Mélanger 20 secondes - vitesse 6.

20 sec

6

### DRESSAGE, GARNITURE ET CUISSON

## PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

---

Verser la pâte soit directement dans les caissettes ou utiliser une poche à douille pour éviter les salissures au 2/3. Garniture : Vous pouvez ajouter des framboises (les enfoncer légèrement), ou du sucre casson, ou des pépites de chocolat ou des fruits confits etc. Enfourner pendant 5 minutes à 220°C, puis 20 à 25 minutes en baissant le four à 180°C selon four.

0