

Recette des muffins pour le tarot

Écrit par Sylvie

Mercredi, 16 Septembre 2009 19:22



suite aux nombreuses demandes...

MUFFINS FOURRES

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Temps total : 30 mn

Pour 12 muffins :

280 g de farine

Pralinoise fondue dans de la crème épaisse ou Nutella ou confiture

2 oeufs

Recette des muffins pour le tarot

Écrit par Sylvie

Mercredi, 16 Septembre 2009 19:22

100 g de beurre fondu

100 g de sucre en poudre

10 cl de lait

1 petit pot de fromage blanc (Malo sucré mais alors ne mettre que 90 g de sucre)

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

beurre et farine pour les moules ou alors moules en papier

□

1. Préchauffer le four à 180° C.

Battre les œufs avec un fouet puis ajouter le sucre et le sachet de sucre vanillé, bien mélanger.

2. Verser le beurre fondu sur ce mélange sans cesser de remuer, puis ajouter le lait et le fromage blanc.

Y incorporer la farine et la levure .

Recette des muffins pour le tarot

Écrit par Sylvie

Mercredi, 16 Septembre 2009 19:22

3. Beurrer et fariner les moules à muffins. Les remplir au 1/3 avec la préparation, former une petite cuvette, y déposer une cuillerée de pralinoise fondue, de nutella ou de confiture bien au centre puis recouvrir en répartissant le reste de la pâte.

4. Mettre à cuire les muffins au four 20 minutes environ (vérifier la cuisson).

Les sortir et attendre 5 minutes avant de les démouler.

5. Ne pas les oublier en partant jouer au tarot le vendredi