

Muffins sucrés (pâte de base)

Temps de préparation : 5 min
Temps de cuisson : 30 min

Recette pour votre
Cook'in



INGRÉDIENTS pour 12 muffins

La pâte à muffins sucrés

- 130 g de lait demi écrémé
- 160 g d'huile de pépins de raisin
- 3 œufs
- 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

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.

DRESSAGE, GARNITURE ET CUISSON

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.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Tous les ingrédients sauf garniture	20 sec		6	

Ma touche perso :

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)