MUFFINS DE FAGA

RÉALISATION DES MUFFINS DE FAGA

Faga, une amie vivant à Londres vient de m'envoyer sa délicieuse recette de muffin, la voici donc. La r**ecette de muffin de Faga** est une recette nature. Cette recette est un peu plus longue à préparer que les autres recettes, mais elle n'en est pas moins à tester absolument !

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

350 g de farine 1 sachet de levure de boulanger à délayer dans 4 cuillères à soupe d'eau tiède 1 œuf entier ½ litre de lait tiède 1 pincée de sel Moules en papier ou caissettes

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Préchauffer le four à 200°C. Placer les moules en papier dans les moules à Muffins. MÈlanger ‡ la spatule tous les ingrĒdients pour obtenir une p,te homogËne. Couvrir et laisser reposer la p,te 1 ‡ 2 heures jusquí‡ ce quielle double de volume. Retravailler le mÈlange et y ajouter 60 g de beurre et 60 g de sucre en poudre. Ramener le thermostat du four à 180 d°. Remplir au moitié les moules à muffin et faire cuire 10 ‡ 15 minutes ‡ feu moyen 180 d∞. Les muffins sont cuits lorsqu'une aiguille à tricoter ou une pointe de couteau plongée au centre, ressort propre.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr