

MUFFINS À LA CONFITURE DE FRAISES



RÉALISATION DES MUFFINS À LA CONFITURE DE FRAISES

Recette de muffins à la confiture de fraises. Une recette de muffins très facile et très rapide à réaliser. Le muffin à la confiture est un classique des muffins anglais, voici une recette facile à faire.

LES INGRÉDIENTS DES MUFFINS À LA CONFITURE DE FRAISE :

300 g de farine
120 g de sucre
75 g de beurre fondu
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure
2 oeufs
13 cl de lait
1 pincée de sel
De la confiture de fraises
Moules à muffins. Eventuellement des moules en papier

LES ÉTAPES POUR FAIRE VOS MUFFINS À LA CONFITURE DE FRAISE :

Etape 1 : beurrer les moules à muffins ou y placer des moules en papier

Etape 2 : Faire fondre le beurre au micro-ondes

Etape 3 : Casser les oeufs un par un et les battre en omelette

Etape 4 : Mélanger grossièrement dans un grand bol : la farine, le sucre, le beurre fondu, le sucre vanillé, la levure, le lait, le sel et les oeufs battus. Verser la pâte dans les moules à muffins. Ajouter une grosse cuillère à café de confiture dans chaque moule à muffin.

Etape 5 : Faire cuire les muffins 15 à 20 minutes dans un four préalablement chauffé à 200°

Etape 6 : Démouler les muffins mais les laisser dans leur moule si vous avez utilisé des

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



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