MUFFIN NOISETTE EN POUDRE

DEROULE DE LA RECETTE "MUFFIN NOISETTE EN POUDRE"

Des muffins au bon goût de noisettes ! Ces petits muffins à la noisette sont à savourer à l'heure du thé ou du goûter que ce soit avec ses amies ou avec les enfants. Ce **muffin noisette en poudre** est un mini cake facile à faire et délicieux à manger.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

300 g de farine 120 g de sucre 75 g de beurre fondu 1 sachet de sucre vanillé 1 sachet de levure 50 g de noisette en poudre 2 oeufs 20 cl de lait 1 pincée de sel Moules à muffins Des moules en papier grand format

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Si les muffins se font généralement dans des caissettes en papier, c'est pour le conserver une bonne présentation et leur éviter de s'émieter, il est donc tout à fait possible de s'en passer.

Placer des moules en papier dans les moules à muffins (ou beurrer généreusement les moules si les moules en papier ne sont pas utilisés). Les moules en papier ne peuvent pas être utilisés seuls, car sous le poids de la pâte à muffin ils s'aplatissent. Faire fondre le beurre au micro-ondes. Casser les oeufs un par un et les battre en omelette. Mélanger grossièrement dans un grand bol : la farine, le sucre, le beurre fondu, le sucre vanillé, la levure, le lait, les noisettes en poudre, le sel et les oeufs battus. Verser la pâte dans les moules à muffins. Faire cuire les muffins 15 à 20 minutes dans un four préalablement chauffé à 200 d°. Démouler les muffins mais les laisser dans leur moule en papier.

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