

Accueil > Aller vers le contenu > Muffins coeur à la pâte à tartiner



MUFFINS COEUR À LA PÂTE À TARTINER

Apports nutritionnels par personne :



SUCRE
6 carrés*



GRAISSE
1,5 carrés**

NOMBRE DE PERSONNES
6 personnes

INGRÉDIENTS

- 100 g de farine de blé semi-complète Type 80 ou 110
- 40 g de cassonade
- 20 g de sucre de canne complet
- 2 oeufs
- 70 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de lait demi écrémé (30 ml)
- 1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 90 g de pâte à tartiner

PRÉPARATION

PRÉPARATION
15 min

CUISSON
15 min

1. Préparer à l'avance des glaçons de pâte à tartiner de 15 g dans un bac à glaçons.
2. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).
3. Mélanger la farine, la levure et le sel.
4. Battre les oeufs avec la cassonade, le sucre de canne complet et le sucre vanillé.
5. Blanchir le mélange et rajouter le beurre fondu, le lait et le rhum (facultatif).
6. Mélanger la préparation à la farine jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
7. Remplir les moules à muffins au tiers et ajouter les glaçons de pâte à tartiner au centre de chaque muffin.
8. Recouvrir de pâte jusqu'à ce que les moules soient remplis aux 2/3.
9. Enfourmer les muffins pendant 10 minutes (position chaleur tournante).

L'ASTUCE DE CHEF

Utiliser un moule à muffins en silicone pour éviter de le beurrer et de le fariner. Passer simplement le moule sous l'eau froide avant de le remplir.

[Télécharger la recette](#)

Références

1. * 1 carré de sucre = 5g de glucides
2. ** 1 carré de graisse = 10g de lipides

D'AUTRES RECETTES QUI POURRAIENT VOUS PLAIRE



Crêpes à mille trous (baghrir)

[EN SAVOIR PLUS](#)



Basbousa aux amandes

[EN SAVOIR PLUS](#)



Les canelés de Mag

[EN SAVOIR PLUS](#)



Croustillant aux pommes

[EN SAVOIR PLUS](#)

[VOIR TOUTES LES RECETTES](#)

7000043399 - 09/2023

