

MUFFINS AUX NOISETTES



RÉALISATION DES MUFFINS AUX NOISETTES

Recette traditionnelle de **muffins aux noisettes**. Une recette rapide et facile à faire pour un goûter gourmand à savourer en famille ou entre amis. Les noisettes sont utilisées entières. Cette recette est à éviter avec les très jeunes enfants qui risquent d'avalier les noisettes. Préférez la recette de muffin noisette en poudre.

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 2 oeufs 13 cl de lait 1 pincée de sel 100 g de noisettes entières décortiquées Moules à muffins Des moules en papier grand format

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Selon son âge aidez votre enfant à :

Placer des moules en papier dans les moules à muffins ou beurrer généreusement les moules. 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, le sel et les oeufs battus. Verser la pâte dans les moules à muffins. Ajouter 4 à 5 noisettes entières sur chaque muffin, et enfoncez-les avec le doigt ou le manche d'une cuillère à café. 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 si vous avez utilisé des moules 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 €

à partir de

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



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