

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 moules en papier.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Tout le matériel

Les produits indispensables

Les produits complémentaires



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

5,99 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

Indisponible

Réf : 08280



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,49 €



Carnet de recettes à colorier

à partir de

0,99 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

5,94 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,49 €



Sac à tarte en coton

Disponible à partir du

11/11/2021

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr