

Pour 1/3 des muffins :









Muffins nature



@les_clefs_dadi

Ingédients

-  120g de farine
-  100g de sucre
-  1 oeuf
-  100g de crème fraîche épaisse
-  1 pincée de sel
-  1/2 sachet de levure chimique

Préparation

- 1** Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante)
- 2** Mélangez la farine, le sucre et l'œuf.
- 3** Ajoutez la crème fraîche, la levure et le sel. Mélangez de nouveau.
- 4** Remplissez vos moules à muffins à 3/4.
- 5** Enfournez 18 min à 180°C
- 6** Vérifiez la cuisson avec un pique brochette ou pointe de couteau : Si ça ressort sec c'est cuit, sinon prolongez la cuisson

Informations utiles

J'ai obtenu 4 muffins avec les moules coeurs muffins assez bien garni.

La recette des muffins est NATURE mais vous pouvez la personnalisé selon vos goûts et envie, voici quelques idées :

- Muffin aromatisé : vanille, citron, cacao, amande, orange ...
- Muffin marbré (la moitié cacao, l'autre vanille)
- Muffin aux pépites de chocolat
- Muffins aux fruits : myrtille, fraise, pêche, ananas, pomme cannelle, fruits confits, raisins secs ...
- Muffins avec coeur : chocolat, praliné, caramel, beurre de cacahuète , confiture , coco, pistache ...
- Muffins au sucre perlé
- Muffins au chocolat coeur chocolat blanc
- Muffins au chocolat pépité de chocolat
- Muffins au chocolat , coeur coco
- Muffins banane et noix
- Muffins citron et graine de pavot

...