

Muffins fourrés à la confiture de fraise

PRÉPARATION 25 MIN | CUISSON 25 MIN | COÛT ★★ | DIFFICULTÉ ★

MATÉRIEL SPÉCIFIQUE 1 PLAQUE SOUPLE DE 12 MUFFINS DE 7 X 3,5 CM

> CES MUFFINS SONT VRAIMENT PARFAITS AVEC UN BON THÉ DE CEYLAN, OU UN THÉ FUMÉ, SI VOUS AIMEZ. IDÉALEMENT, PRENEZ UNE CONFITURE MAISON...

1 Dans un saladier, battez un instant le sucre et les œufs. Ajoutez la farine, la levure et le lait. Mélangez bien puis incorporez l'huile et la pincée de sel. Remuez la pâte avec un fouet à main pour qu'elle soit bien lisse, sans aucun grumeau.

2 Faites préchauffer le four à 175 °C (th. 6-7). Placez les 12 cuil. à soupe de confiture de fraise dans un saladier et mélangez rapidement avec une cuillère en bois.

3 Remplissez 12 moules à muffins à moitié avec la pâte. Déposez par-dessus 1 belle cuil. à soupe de confiture de fraise. Recouvrez ensuite avec le reste de pâte.

4 Enfournez et laissez cuire pendant 25 min, ou un peu plus selon les fours. Sans vous brûler, démoulez les muffins encore chauds. C'est assez facile avec un moule souple, en prenant des gants ignifugés. Laissez refroidir avant de déguster.

Les ingrédients pour 12 muffins

300 g de sucre
4 œufs entiers bio
280 g de farine bio
8 g de levure chimique
150 g de lait
180 g d'huile d'arachide ou de tournesol
1 pincée de sel fin
12 belles cuil. à soupe de confiture de fraise

Pour varier_ Faites la même recette avec d'autres confitures : prune, melon, abricot, etc.

la botte secrète d'aude et leslie

Si vous mettez la main sur du dulce de leche, troquez la confiture de fraise contre ce péché mignon. C'est un régal !

le tuyau de laurence

Je suis étonnée que Leslie ne vous ait pas proposé de faire cette recette avec du Nutella®!