



Louna "so cook" de tout !!



Cake marbré et muffins à la confiture



Ingrédients :

- 220 gr de farine
 - 100 gr de sucre
 - 2 oeufs
 - 80 gr de beurre
 - 12 cl de lait
 - 1 sachet de levure chimique
- et de la confiture bien sûr

Préparation :

Préchauffer le four à 180°

Faire fondre le beurre

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure

Ajouter au beurre fondu les oeufs battu et le lait bien mélanger au fouet

Ajouter à la farine et mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène

Pour le cake marbré :

Verser la pâte dans vos moules

Déposer l'équivalent d'1 cuillère à café de confiture

A l'aide d'un couteau donner un effet marbré

Pour les muffins au coeur de confiture :

Verser un fond de pâte dans vos moules à muffins déposer 1 cuillère à café de confiture et finir de remplir vos moule au 2/3

Enfourner le tout jusqu'à ce que cela soit doré