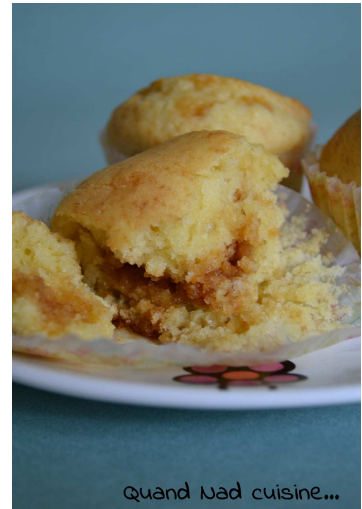


Petits muffins au cœur de caramel

Pour 6 muffins:

- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 70 g de sucre (mis seulement 55 g)
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 40 g de beurre fondu
- 12 cl de lait
- 6 caramel mous au beurre salé (assez gros, sinon 12 petits)



Préchauffer le four à 180°.

Dans un premier saladier, tamiser la farine avec la levure puis ajouter le sucre et le sel.

Dans un deuxième saladier, battre l'œuf en omelette. incorporer le beurre fondu et le lait. Verser cette préparation sur la précédente et mélanger rapidement: la préparation doit être encore grumeleuse (ne surtout pas chercher à obtenir une pâte lisse).

Déposer 6 caissettes en papier dans les empreintes d'un moule à muffins en silicone et y répartir la moitié de la pâte. Placer un caramel (ou 2 petits) au centre et recouvrir avec le reste de pâte. Enfourner et laisser cuire 22 min (20 min chez moi).

A la sortie du four, laisser légèrement tiédir avant de démouler et de déguster.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>