

MUFFINS AMERICAINS NATURES



RÉALISATION DES MUFFINS AMERICAINS NATURES

Les **muffins américains** sont généralement beaucoup plus sucrés que ses cousins britanniques, mais la recette de base des muffins ne varie par beaucoup d'un côté de l'océan à l'autre. Il existe des caissettes en papier suffisamment rigides pour y faire cuire les muffins sans qu'il soit besoin de les placer dans des moules à muffins traditionnels. Il est préférable d'utiliser des moules à muffins en papier en plus des moules classique car les muffins gonflent beaucoup en cuisant, à défaut il ne faut pas remplir les moules au delà du quart de la hauteur.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

250 g de farine 100 g de sucre roux 75 g de beurre fondu 2 oeufs 13 cl de lait 1 sachet de levure 1 pincée de sel Moules en papier ou caissettes

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Préchauffer le four à 200°C. Placer les moules en papier dans les moules à Muffins. Faire fondre le beurre au micro-ondes. Casser les oeufs un par un et les battre en omelette. Mélanger grossièrement dans un grand bol : la farine, le sucre roux, le beurre fondu, la levure, le lait, le sel et les oeufs battus. Verser la pâte dans les moules à muffins à mis hauteur. Faire cuire les muffins 15 à 20 minutes dans un four préalablement chauffé à 200°C. Pour savoir si les muffins sont cuits, il suffit de planter une aiguille à tricoter propre au centre d'un muffin, si elle ressort propre, les muffins sont cuits. A défaut, utiliser la pointe d'une lame de couteau ou une baguette chinoise. Démouler les muffins mais les laisser dans leur moule en papier. Les muffins américains natures sont excellents tièdes, mais ils restent très bons froids. Les muffins américains peuvent se conserver un jour ou deux, mais en général ils disparaissent bien avant!

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs
Réf: 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix



à partir de 1,99 €



Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr