

# Mixe Muffins Nature

*Recette pour particuliers*

## Présentation

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration de muffins nature. Il existe deux recettes : la recette n°1 utilise de la crème liquide, la recette n°2 utilise de l'huile et du lait.

Vos muffins natures peuvent être agrémentés avec des inclusions de fruits secs (cranberries, rhubarbe/banane, figues/abricot...)

Ingrédients	Recette n°1	Recette n°2
	pour 12 muffins	pour 12 muffins
<b>Mixe Muffins Natures</b>	300 g	300 g
<b>Œufs</b>	2	1
<b>Crème liquide</b>	150 g	-
<b>Huile</b>	-	75 g
<b>Lait</b>	-	150 g
<b>Inclusions</b>	Facultatif : 70 g	Facultatif : 70 g

## Procédé

- 1. Recette n°1 :** Mélanger au fouet dans un saladier le mixe Muffins avec la crème liquide et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 1. Recette n°2 :** Mélanger au fouet dans un saladier le mixe Muffins avec le lait, l'huile et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 2.** Incorporer les fruits secs (facultatifs) et mélanger.
- 3.** Disposer les moules à muffins sur une plaque de cuisson et répartir la pâte dans ces moules en les remplissant à moitié.
- 4.** Faire cuire environ 15 minutes à 180°C (th6).