

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

	Recette n°1	Recette n°2
Ingrédients	pour 12 muffins	pour 12 muffins
Mixe Muffins Natures	300 g	300 g
Œufs	2	1
Crème liquide	150 g	-
Huile	-	75 g
Lait	-	150 g
Inclusions	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).