

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...)

Ingrédients

Recette n°1

Recette n°2

Bäkermixes®	900 g	900 g
Œufs	6	3
Crème liquide	450 g	-
Huile	-	225 g
Lait	-	450 g
Inclusions	Facultatif : 210 g	Facultatif : 210 g

Procédé

- 1. Recette n°1 :** Mélanger à la feuille dans la cuve du batteur, vitesse n°1, le Bäkermixes® avec la crème liquide et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 1. Recette n°2 :** Mélanger à la feuille dans la cuve du batteur, vitesse n°1, le Bäkermixes® avec le lait, l'huile et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 2.** Incorporer les inclusions, mélanger au batteur ou à la spatule jusqu'à répartition homogène (facultatif).
- 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.