

les recettes d'Alice

Muffin de fête



Pour 12



Pâtisserie



4 saisons



moyen



15 minutes



15 minutes



Facile

INGREDIENTS

250g de farine
50g de sucre , 50g de cassonade
2 œufs
1 cs de sel
1 cs cannelle
1.5 cc de levure chimique

125 ml de lait
30 ml d'huile de tournesol
100g de caramel mou
18 pralines roses
60g de daims
1 gousse de vanille

MATERIEL NECESSAIRE

Moule à muffins/ Caissettes/ volette

PREPARATION ET REALISATION

Préchauffez le four à thermostat 7. Concassez les pralines, daims et caramels en petits morceaux. Les mélanger à la farine au sucre et à la levure chimique. D'un autre côté, mélangez tous les ingrédients liquides ensemble puis incorporez les aux éléments secs. Travaillez ensuite la pâte. Beurrez les moules à muffins puis répartissez dans les caissettes (préalablement disposez dans le moule à muffins). Enfournez les muffins durant 15 minutes. Laissez refroidir avant de décorer

CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez accompagner le muffin de chantilly aromatisée au sirop de pomme d'amour. 50cl de crème fleurette, 90g de sucre glace, 5 cl de sirop

Le tout dans un siphon, percutez avec une cartouche de gaz secouez énergiquement. Conservez au frais jusqu'à l'utilisation.

Alice Délice

