

les recettes d'Alice

Muffin cœur de fraise



Pour 12



Pâtisserie



4 saisons



Économique



10 minutes



Facile

INGREDIENTS

400g de farine
4 cc de levure chimique
150g de sucre
1 cc de sel

300g de ricotta
85 ml d'huile de tournesol
85 ml de lait demi écrémé
2 œufs, blancs, jaunes séparés
300g de fraises

MATERIEL NECESSAIRE

Moule à muffins/ Caissettes/ volette

PREPARATION ET REALISATION

Préchauffez le four à 180°C.
Mélangez les éléments secs ensemble.
Mélangez la ricotta, l'huile, le lait et les jaunes d'œufs.
Coupez les fraises en petits morceaux
Montez les blancs en neige.

Mélangez le tout sans trop mélanger la pâte.
Faites cuire les muffins 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fermes, moelleux et bien dorés. Vérifiez la cuisson en piquant une brochette en bois dans le cœur des muffins : ils sont cuits quand elle ressort sèche.

CONSEILS ET ASTUCES

L'huile végétale enrobe mieux les protéines de la farine que le beurre, ce qui évite qu'elles produisent trop de gluten et assèchent le muffin

Alice Délice

