

La Normandie Gourmande

RECETTE
Dessert

Les muffins à la Confiture de lait



Tes ingrédients (pour 12 muffins)

- 200 grammes de farine
- 100 grammes de farine de maïs
- 100 grammes de sucre en poudre
- 2 œufs
- De la confiture de lait
- 20 centilitres de lait de Normandie
- 100 grammes de beurre d'Isigny AOP
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

1 Préchauffe le four, thermostat 7 (200 °C). Fais fondre le beurre dans un bol au four à micro-ondes. Dans un saladier, mélange la farine, la farine de maïs, la levure, le sucre, et le sel.

2 Dans un autre saladier, bats les œufs en omelette. Ajoute le lait et le beurre fondu refroidi. Mélange. Verse cette préparation dans le premier saladier. Mélange à nouveau à l'aide d'une cuillère en bois.

3 Remplis tes moules à muffins à moitié. Ajoute une petite cuillerée à café de confiture de lait. Recouvre de pâte. Mets au four pendant 20 minutes. Laisse refroidir tes muffins avant de les démouler. Puis déguste-les en famille ou avec tes amis !



Astuce

Saupoudre tes muffins de sucre glace pour les décorer.