

Pour 12 beaux muffins

15 mn de préparation

15/20mn de cuisson (four à 200°)

Ingrédients

2 oeufs à température ambiante

150gr de sucre en poudre

90 gr d'huile

90 gr de lait ribot (lait fermenté) à défaut du lait ½ écrémé

90 gr de farine

90 gr de maïzena

1/2 sachet de levure chimique

Compotée de rhubarbe et fraises

C'est parti :

Préchauffez le four à 200°C

Fouettez les oeufs avec le sucre, ajoutez le lait ribot et l'huile

Ajoutez en une seule fois la farine, la maïzena et la levure, mélangez brièvement sans travailler la pâte.

Remplissez les moules à muffins à moitié, déposez une càs de compotée de rhubarbe.

C'est là où ça ne va pas.....la compotée tombe au fond de la pâte. Il aurait fallu la faire congeler.....

J'ai juste remplis 3 moules de cette façon et incorporé le reste des fruits directement dans la pâte (petites caissettes roses).

Mettez au four à mi-hauteur, laissez cuire environ 15 à 20 mn

Laissez refroidir