

MUFFINS HOT DOG (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [AMANDINE COOKING](#)

Ingrédients: (pour 30 minis muffins)

- 60 g de beurre fondu
- 100 g de lait
- 55 g de moutarde
- 2 œufs
- 100 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 80 g de fromage râpé
- 5 saucisses à hot-dog ou 1 boîte de knacki ball
- sel, poivre

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C
- Mettre dans le bol, le beurre fondu refroidi avec le lait, la moutarde, les œufs, la farine et la levure
- puis mixer 1minute à vitesse 3
- à l'arrêt de la sonnerie, ajouter le fromage râpé, sel et poivre.
- puis mixer 30 secondes vitesse 4
- Couper les saucisses en 6
- Verser la préparation dans des moules à mini muffin jusqu'au 3/4
- placer un morceaux de saucisse au centre
- Enfourner 15 à 20 minutes
- Déguster tiède ou froid en trempant dans un peu de moutarde ou ketchup.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.