

Muffins Gourmands Ourson à la Guimauve

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (12 Muffins)

- 150 g de beurre, en morceaux
- 2 œufs > 200 g de sucre en poudre
- 300 g de farine de blé
- 1 pincée de sel > 300 g de lait
- 2 Cc levure chimique
- 12 boules de pâte à tartiner congelées ou Morceaux de chocolat
- 12 Ourson à la Guimauve > Pâte à tartiner

Recette :

- > Préchauffer le four à 180°C
- > Mélanger le beurre, les œufs, le sucre, la farine, le sel, le lait et la levure chimique (Thermomix : mixer 30 sec / vitesse 5)
- > Beurrer vos moules à muffins selon les moules ou Mettre des caissettes ou du papier spécial cuisson dans vos empreintes à muffins
- > Verser la moitié de votre préparation dans les empreintes à muffins
- > Poser dans chaque empreinte un morceau de chocolat congelé ou des morceaux de chocolat > Verser le reste de préparation sur le chocolat
- > Enfourner 30 minutes à 180°C
- > Laisser refroidir complètement avant de démouler
- > Passer 30 sec la pâte à tartiner dans le micro onde pour la faire ramollir
- > Verser une 1/2 cuillère à café de pâte à tartiner sur le muffins en étalant avec le dos de la cuillère
- > Poser un ourson de guimauve sur le dessus du muffins > Déguster