



MUFFINS façon Donut

Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients : pour 12 muffins

- 150g de beurre ramolli
- 200g de sucre en poudre
- 370g de farine
- 250ml de lait
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 gros oeufs
- 1 c.à café rase de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- sucre en grains

Pour la garniture :

- 100g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50g de beurre fondu

Matériel : moule à muffins, caissettes en papier

PREPARATION

1 – Battre le beurre mou en crème avec le sucre jusqu'à blanchiment puis ajouter les 2 oeufs.

2 - Par ailleurs, mélanger la farine, le sel, le bicarbonate et le sucre vanillé.

3 - Puis incorporer progressivement le mélange sec au mélange beurre/sucre/oeufs tout en mouillant petit à petit avec le lait.

4 - Remplir au 3/4 les moules à muffins. Déposer sur le dessus un peu de sucre en grains.

CUISSON

Préchauffer le four Th 6 / 180°C . Mettre en cuisson pour 15 à 20 mn.

GARNITURE à la sortie du four

Badigeonner de beurre fondu les muffins encore chauds avec un pinceau...puis saupoudrer avec le mélange sucre fin/sucre vanillé