



Petits gâteaux
Muffins roses



30 min 10 min 20 min **0** **469**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour les
muffins**

100 g **Biscuit(s) rose(s)
de Reims**
15 cl **Lait de coco**
250 g **Farine**
70 g **Sucre roux**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 cl **Huile de tournesol**
5 cl **Lait demi-écrémé**
0.5 sachet(s) **Levure
chimique**

Étape 1

Préparation des muffins

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Réduire les biscuits roses en poudre soit à l'aide d'un mortier et d'un pilon, soit en les déposant dans un torchon puis en les cassant à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 3 Mélanger la farine, la poudre de biscuits roses, le sucre roux et la levure dans un saladier.
- 4 Dans un autre saladier, battre les œufs avec le lait à l'aide d'un fouet puis rajouter le lait de coco et l'huile de tournesol.
- 5 Ajouter la préparation liquide à la préparation solide et mélanger grossièrement à l'aide d'une maryse.
- 6 Répartir la pâte dans chaque moule à muffins individuels. Ne remplir les moules qu'aux trois quart car la pâte va gonfler pendant la cuisson.
- 7 Enfourner pendant environ 25 minutes.
- 8 vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche du muffin.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les muffins du four et les déposer sur une grille à pâtisserie.
- 2 Laisser refroidir puis déguster, tiède ou froid.