



Petits gâteaux

Muffins aux fraises tagada



45 min 20 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

336

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

150 g **Farine**
0.5 sachet(s) **Levure chimique**
150 g **Fraise(s) tagada**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
20 g **Beurre**
125 ml **Lait demi-écrémé**

Étape 1

Les étapes

- 1 Faire fondre les bonbons dans le lait et le beurre dans une casserole.
- 2 Cette opération est un peu délicate. Il est possible d'ajouter tout simplement le lait à la pâte ainsi que les bonbons non fondus.
- 3 Dans un saladier, mélanger la farine et la levure.
- 4 Dans un saladier, mélanger l'oeuf, le lait aux fraises et incorporer à la préparation précédente.
- 5 Mettre la pâte dans les moules et ajouter un bonbon sur le dessus.
- 6 Enfourner 25 minutes à 180°C(Th.6)