

Muffin de Base



Outils

1. Moule à muffins
2. Bol à mélanger
3. Mesure de 1/3 tasse pour répartir la pâte
4. Ajouts au goût (p. ex. bleuets)

Ingrédients

Il est préférable de mélanger les ingrédients secs et liquides séparément, puis de les combiner.

Secs

1. 1,5 tasse de farine tout usage
2. 2 c. à soupe de sucre (facultatif)
3. 2 c. à thé de poudre à pâte
4. 1,5 tasse de ce que vous aimez (p. ex. bleuets)
5. Mélanger sans trop mélanger.

Liquides

1. 1 œuf légèrement battu
2. 1,5 tasse de yogourt nature
3. 0,5 tasse d'huile ou de beurre fondu, au choix - si le beurre est chaud, laissez-le refroidir pour ne pas cuire les œufs
4. Incorporer les ingrédients liquides aux ingrédients secs, mélanger sans trop mélanger; quelques grumeaux, c'est correct.

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (355 °F).
2. Utiliser la mesure de 1/3 tasse pour chaque muffin, ce qui donne 12 muffins. Utiliser des moules en papier.
3. Cuire environ 20 minutes; c'est prêt lorsqu'un cure-dent en ressort propre.