

Muffins carambar



Ingrédients (pour 9 personnes) :

- 330 g de farine
- 4 cuillères à café rases de levure chimique
- 70 g de sucre
- 330 ml de lait
- 2 œufs
- 95 g de beurre salé (fondu)
- 20 bâtonnets de Carambar

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7).

2. Faites fondre 16 Carambars dans le lait sans le faire bouillir. Ajoutez ensuite le beurre.
3. Mélangez la farine, la levure et le sucre dans un récipient.
4. Battez les œufs et ajoutez-les au mélange sec (farine...).
5. Versez ensuite la préparation liquide dans la préparation sèche et mélangez le tout.

Pour finir

Remplissez aux 3/4 les moules en silicone préalablement beurrés et placez 1/3 de Carambar au milieu de chaque muffin (pour lui faire un cœur fondant !). Faites cuire 25 minutes à 200°C (thermostat 6-7).

