



Muffins aux fraises



Ingrédients

200 g de farine
1/2 sachet de levure en poudre
15 cl de lait
2 œufs
150 g de fraises
100 g de sucre
100 g de beurre fondu

Retrouvez toutes
nos recettes :



6 personnes



40 minutes

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (th.6).
2. Rincer les fraises et les couper en quatre.
3. Dans un saladier, fouetter les œufs avec le beurre fondu et le lait.
4. Ajouter la farine mélangée à la levure et le sucre.
5. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
6. Incorporer délicatement les morceaux de fraises puis répartir la pâte dans des moules à muffins.
7. Enfourner pour environ 25 min.
8. Servir tiède ou froid.