

Muffins au Spéculoos

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FARINE	225g
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	65g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- CASSONADE BLANCHE	80g
- OEUF(S)	1
- LAIT	2 dl
- BEURRE	80g



Recette:

- Émiettez les spéculoos dans un sachet à l'aide du marteau culinaire.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Dans un grand plat creux, mélangez la farine, le spéculoos, le baking powder et la cassonade.
- Battez l'œuf avec le lait dans un autre plat creux.
- Versez le mélange lait – œuf dans la farine. Mélangez à la spatule et homogénéisez-le tout soigneusement.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Incorporez rapidement enfin le beurre toujours à la spatule.
- Versez finalement la pâte dans les formes en papier.
- Baissez le four à 180°C et enfournez entre 12 et 16 minutes. Le muffins doit prendre couleur légèrement.
- Laissez les muffins refroidir sur une grille.

Remarque:

Pour environ 60 muffins de 3 cm de diamètre