|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Muffins à la fraise |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Muffins à la fraise |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 20 mn**Cuisson :** 15 mn**Repos :** 0 mn**Temps total :** 35 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 4 personnes :**Pour environ 8 muffins :- 300 g de farine- 1 paquet de levure chimique- 1 pincée de sel- 50 g de sucre- 1 oeuf- 30 cl de lait- 4 cuillères à soupe de beurre fondu- zestes de citron- [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml)  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre. Ajouter le lait et le beurre, puis l'oeuf battu. Mélanger. La pâte ne doit pas être lisse mais au contraire granuleuse (c'est ça l'avantage des muffins). |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2/** Découper les [fraises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/137/fraise.shtml) en dés et ajouter à la pâte ainsi que les zestes de [citrons](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml). |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **3/** Remplir les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) aux 3/4 et mettre au four à 200°C pendant environ 15 à 20 minutes. |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** A déguster chaud accompagné d'une tasse de thé ou de café au petit déj ou au goûter. |

 |