

Muffin de Pâques



Ingrédients : (pour environ 16 cup cakes)

220 g de beurre mou

220 g de sucre semoule

220 g de farine

4 œufs

2 cuillères à café d'extrait de vanille

2 cuillères à soupe de lait

1 cuillère à café de levure chimique (ou 1 sachet)

environ 20 œufs au praliné

Ustensiles :

1 saladier

1 fouet

1 cuillère à soupe

1 cuillère à café

1 spatule

environ 20 petites caissettes

une balance

❶ Dans un saladier, travailler ensemble le **beurre** mou et le **sucre** jusqu'à ce que le mélange devienne moussueux.

❷ Ajouter l'**œuf**, le **lait**, l'**extrait de vanille** et bien mélanger.

❸ Ajouter la **farine** et la **levure** et bien mélanger. La pâte doit être bien souple.

❹ Déposer une cuillère à café bombée de pâte dans chaque caissette puis placez-y un œuf praliné. Recouvrez d'une autre cuillère de pâte.

❺ Enfournez entre 10 et 12 minutes et laissez refroidir complètement.



Bon appétit !