



# À CROQUER CHEZ SOI, LA RECETTE !

## MUFFINS AUX FRAISES

### INGRÉDIENTS

- 210 g Farine fleur type 550
- 3 g Poudre à lever
- 2 g Bicarbonate
- 8 g Sucre vanillé
- 2 g Sel
- 105 g Œuf entier pasteurisé
- 260 g Sucre brut
- 105 g Lait entier
- 95 g Huile de colza
- 2 g Zeste de citron râpé
- 210 g Fraises

### MISE EN PLACE

- Tamiser ensemble la farine, la poudre à lever, le bicarbonate et le sucre vanillé.
- Chemiser les alvéoles d'une plaque à muffins avec des moules en papier.

### PRÉPARATION

- Dans une bassine, battre légèrement l'œuf entier
- Ajouter le sucre brut, le lait, l'huile de colza et le zeste de citron et bien mélanger
- Incorporer la farine, la poudre à lever, le bicarbonate, le sucre vanillé et le sel à l'appareil
- Pour terminer, incorporer délicatement les fraises en petits dés
- Mettre la pâte avec une cuillère à soupe dans les moules en papier préparés
- Cuire au four à 200 °C pendant env. 30 minutes

### CONSEIL PRATIQUE

Cuisson au combi steamer :  
à 170-180°C, avec ventilation à  
vitesse moyenne et tirage ouvert  
(0% d'humidité).



svrestaurant



[www.legumiviera-groupe.ch](http://www.legumiviera-groupe.ch)