



MUFFINS



Ingredients :

2 cups all-purpose flour, or 2¼ cups pastry flour, sifted
½ cup granulated sugar
1 Tbsp baking powder
½ tsp salt
1 cup whole milk
1 tsp pure vanilla extract
1 large egg (or 2 medium)
4 oz butter (½ stick)

Preparation:

1-Preheat oven to 400° F.
2-Combine the flour, baking powder and salt.
3-Unwrap the butter and heat it in the microwave, for about a minute, until it's thoroughly melted.
4-Beat the eggs in a separate bowl and then add the sugar, milk and vanilla to the eggs.
5-grease and flour a muffin pan).
6-Pour a tiny bit of the melted butter into the egg-vanilla-milk mixture and stir it in. Repeat 3-4 more times, adding a slightly larger amount of the liquid butter each time until it is all incorporated.
7-Add the liquid ingredients and mix *no more than ten seconds*. You may see pockets of dry flour. That's OK!
8-Gently pour the batter into the prepared muffin pan and bake immediately.
9-Bake 20 minutes or until a toothpick inserted into the center of a muffin comes out clean.

Ingredients :

300G DE FARINE
150G DE SUCRE FIN
½ SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
250ML DE LAIT ENTIER
SEL
1CUILLEREE D'EXTRAIT DE VANILLE
2 ŒUFS
125G DE BEURRE

Préparation :

1- Préchauffer le four à 200°C
2- mélanger la farine, la levure et le sel
3- Faire fondre le beurre au four micro-ondes.
4-Dans un autre récipient, battre les oeufs, y ajouter le sucre, le lait et la vanille.
5- graisser et fariner le moule à muffins
6- Verser un peu de beurre fondu dans le mélange œuf-vanille-lait et mélanger. Répéter 3 ou 4 fois l'opération en ajoutant délicatement à chaque fois un peu plus de beurre fondu, jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.
7- Ajouter ce mélange à la farine et mélanger 10secondes maximum. Des grumeaux apparaîtront peut être, c'est normal.
8- verser la préparation dans les moules et faites cuire sans reposer.
9- Laisser cuire 20 minutes, vérifier la cuisson en piquant le gâteau avec un cure dent, celui-ci doit ressortir sec.