

Muffins aux fraises et au chocolat blanc

Ingrédients

Pour 12 pièces

1 plaque à muffins à 12 alvéoles
beurre et farine pour la plaque

240 g de farine à tresse
40 g de féculé de maïs
1½ cc de poudre à lever
250 g de sucre
½ sachet de sucre vanillé
¼ de cc de sel
1 cc de cannelle
125 g de beurre, liquide, refroidi
1 dl de lait
3 oeufs
100 g de chocolat blanc, coupé en dés
200 g de fraises, parées, coupées en petits dés
2 cs de sucre pour saupoudrer
50 g de chocolat blanc, coupé en dés
sucre glace pour saupoudrer



Préparation

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 30 minutes

Prêt en 55 minutes

1. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à la cannelle incluse, former un puits, y verser le beurre, le lait et les oeufs préalablement mélangés. Pétrir en une pâte. Incorporer le chocolat et les fraises.
2. Répartir la pâte dans les alvéoles beurrées et farinées, saupoudrer de sucre et décorer avec le chocolat coupé en dés.
3. Cuire 30-35 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Saupoudrer de sucre glace.

La pâte peut également être cuite 18-22 min au four préchauffé à 180°C dans des moules à pralines.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 326 kcal; protéines: 5 g; lipides: 13 g; glucides: 47 g.