

Muffins aux fraises du jardin



Ingrédients

100g de farine

100g de sucre

100g de beurre mou

2 oeufs

1/2 paquet de levure chimique

1 pincée de sel

1 cs de lait

200g de fraises



Recette :

Préchauffez le four à 200°c

Sortez le beurre du frigo 1h avant la recette afin d'avoir du beurre mou (ou sinon prenez du beurre facile à tartiner ;))

Mélangez le beurre mou avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et sans grumeau.

Rajoutez les oeufs un par un à votre pâte, puis rajoutez la farine.

Rajouter la levure chimique, le sel.

Finissez par une cuillère à soupe de lait pour bien lier la pâte.

Coupez les fraises en tranches et incorporez-les à la pâte.

Enfournez et laissez cuire entre 10-15mn selon la puissance de votre four.

