

100674 Kit de moules

Recette pour 12 mini-muffins

Ingrédients:

1 jaune d'œuf (taille M)
75 g de farine blanche
1 c.c. de poudre à lever
50 g de sucre
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
30 g de beurre ramolli
8 c.s. de liqueur d'œuf

Pour la garniture:

200 g de sucre glace
1 blanc d'œuf (taille M)
Paillettes colorées

Accessoires: plaque à mini-muffins, 12 petites caissettes en papier, spatule plate ou cuillère

Étapes de la préparation:

- 1) Préchauffer le four à 175 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou 150 °C (chaleur tournante). Insérer dans chaque moule une caissette en papier.
- 2) Séparer l'œuf. Conserver le blanc au frais. Battre le jaune d'œuf, le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajouter l'un après l'autre, le sel, le sucre vanillé et la liqueur d'œuf. Mélanger la farine et la poudre à lever, puis incorporer ce mélange à la pâte.
- 3) Répartir la pâte dans les moules de la plaque à muffins. Cuire ensuite au four préchauffé pendant environ 12-15 minutes.
- 4) Laisser refroidir les muffins avant de les démouler.
- 5) Pour la garniture, tamiser le sucre glace et incorporer le blanc d'œuf en remuant doucement pour obtenir un glaçage épais. Déposer délicatement la garniture sur les muffins à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule plate. Si vous le souhaitez, décorer en parsemant des paillettes colorées. Laisser sécher le glaçage et servir.