

Muffins anglais - La fourchette gourmande

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/11/20/25548068.html>

November 20, 2012

mardi 20 novembre 2012

Muffins anglais

Voilà une recette qui me faisait de l'œil depuis longtemps. C'est facile à faire et franchement : c'est bon, j'ai pas honte de le dire.

Ingrédients pour 4 muffins :

Farine: 250 gr

Sucre : 1 càc

Sel : 1 càc

Levure boulangère : 3 gr

Lait demi écrémé : 75 ml

Eau : 75 ml

Beurre ramolli : 15 gr

Semoule de blé fine : 4 cuil. à soupe

Matière grasse pour la cuisson : beurre ou huile neutre

~~~~

Mettre tous les ingrédients (sauf la semoule fine et matière grasse cuisson) dans la cuve de votre MAP en commençant par les liquides. Lancer le programme pâte sans cuisson.

Une fois le programme terminé, sortir la pâte et la déposer sur le plan de travail saupoudré de semoule.

Abaisser la pâte sur 1 cm d'épaisseur. A l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre découper des ronds d'environ 7 cm de diamètre.

Saupoudrer vos ronds de semoule puis laisser gonfler sous un linge.

Faire chauffer une poêle, la badigeonner de matière grasse (juste un film) puis déposer les muffins. Laisser cuire à feu doux les deux faces jusqu'à coloration.

A manger sans modération ou presque !!!

~~~

Posté par somphet 13 à 16:00 - - [Commentaires \[1\]](#) - [Rétroliens \[0\]](#) - [Permalien \[#\]](#)

Tags :