

Base pour muffins salés ou sucrés.



Température : 210°C  
Taux d'humidité : 80%  
Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 12 muffins :

150 g de farine  
100 g de beurre ramolli  
80 g de sucre en poudre\*  
2 sachets de sucre vanillé\*  
2 œufs  
½ sachet de levure

\* Pour une base sucrée

**Préchauffez le four à 210°C, 80% d'humidité.**

- Mélangez dans un saladier la farine et la levure.
- Dans un autre saladier, écrasez le beurre ramolli avec une fourchette.
- Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé (pour une base sucrée) ou une pincée de sel (pour une base salée).
- Ajoutez les œufs, fouettez pour obtenir une préparation bien mousseuse.
- Incorporez le 1<sup>er</sup> mélange (farine/levure) à la préparation liquide afin d'obtenir une pâte lisse.
- Ajoutez la garniture de votre choix salée ou sucrée.
- Répartissez la pâte dans des moules à muffins préalablement beurrés s'ils ne sont pas en silicone.
- Enfourez et laissez cuire 10 min.