

Recette : MUFFINS ARC-EN-CIEL !

Desserts



MUFFINS ARC-EN-CIEL !

INGRÉDIENTS

5 œufs
225 grammes de sucre
Quelques gouttes d'arôme vanille ou de fleur d'oranger (selon vos goûts)
13 centilitres d'eau tiède
1 sachet de levure chimique
20 centilitres d'huile
350 grammes de farine
Colorants alimentaires

PRÉPARATION

1. Séparer les jaunes des blancs.
2. Incorporer le sucre aux jaunes.
3. Mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter l'arôme choisi puis mélanger.
5. Ajouter l'eau puis mélanger.
6. Verser doucement l'huile tout en mélangeant.
7. Rajouter la farine, la levure puis remuer jusqu'à obtenir une pâte homogène.
8. Monter les blancs en neige.
9. Ajouter-les délicatement à la première préparation.
10. Verser la même quantité de pâte dans trois ou quatre bols identiques.
11. Ajouter les différents colorants dans chaque bol : ne pas avoir peur d'en mettre car la couleur s'éclaircit un peu lors de la cuisson.
12. Beurrer chaque empreinte à muffins.
13. Déposer une cuillère à soupe de chaque couleur dans l'empreinte à muffins jusqu'au 2/3 du moule.

	Préparation : 15 minutes
	Cuisson : 40 minutes



La Cuisine des Campagnards !

C'est à vous de jouer !

Environ 40 minutes
180°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !