



MUFFINS CRUMBLER

Pour 40 mini-muffins

INGREDIENTS

- 100 gr de chapelure de pain
- 90 gr de beurre doux
- 70 gr de farine de blé
- 80 gr d'oeuf entier
- 120 gr de lait entier
- 170 gr de sucre
- 70 gr de pépites de chocolat
- 8 gr de poudre à lever



Préparation
10 min



Cuisson
15 min

PREPARATION

- 01** Broyer le pain mou au Crumbler tamis 10 pour obtenir une poudre épaisse / ou broyer le pain sécher tamis 3
- 02** Mélanger les poudres et le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 03** Versez les liquides pour obtenir l'appareil.
- 04** Insérez les inclusions (pépites..)
- 05** Pochez la préparation dans 10 moules à muffins
- 06** Cuisson 15 minutes à 180°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Energie	1 641 kJ 392 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	18,0 g 11,0 g
Glucides Dont sucres	50,0 g 33,0 g
Protéines	6,3 g
Sel	0,69 g

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

*Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Explic'eat*