

## MUFFINS A LA CONFITURE DE FRAISE



Voici un muffin à la confiture de fraise, bien moelleux et parfumé.

- **Ingrédients (12 à 18 muffins):**

- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (11 g)
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel
- Confiture fraise (j'utilise personnellement une version light)
- 25 cl de lait entier
- 2 oeufs
- 75 g de beurre fondu.

- **Préparation de la recette:**

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).
- Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure, le sucre, la pincée de sel.
- Dans un pichet, cassez et battez légèrement les oeufs. Ajoutez le lait, le sirop d'érable et le beurre fondu.
- Versez ce liquide sur le mélange sec et mélangez juste assez pour que la farine ne soit plus visible : la pâte doit être grumeleuse.
- Remplir à moitié le moule à muffins de la préparation, mettre une cuillère à café de confiture de fraise au milieu, puis ajouter l'autre moitié de la préparation.
- Enfournez et patientez avant la dégustation.