



Desserts

Muffins au fromage

Pour 6 personnes.

Ingrédients

5 cuillères à soupe confiture (fraises-framboises)
75 grammes de sucre
30 grammes de beurre (mou)
1 œuf
1 jaune d'œuf
1 décilitre de lait
135 grammes farine fermentante
1/4 cuillère à café sel
60 grammes de fromage à la crème
1/2 cuillère à café extrait de vanille
1 cuillère à café de jus de citron

Méthode de préparation

Mixez ensemble la crème de fromage, l'extrait de vanille, 25 g de sucre, le jaune d'œuf et le jus de citron. Mixez 50 g de sucre, le beurre mou et l'œuf en un mélange léger. Incorporez le lait et ajoutez la farine fermentante et le sel. Mélangez bien. Avec ce mélange remplissez d'un quart 6 petites formes en papier pour muffins.

Versez dessus une bonne cuillère à soupe du mélange de fromage et une cuillère à soupe de confiture. Répartissez ensuite dessus le reste de la pâte à gâteau. Mélangez ensemble les ingrédients pour le topping et répartissez ce mélange sur les petits cakes. Cuisez les muffins 20 minutes dans un four préchauffé à 190°.

