# Muffins Inratables

*Pour la base d'une douzaine de muffins :*

- **1 yaourt nature (garder le pot vide pour la suite)**
- **1 pot de sucre en poudre**
- **2,5 pots de farine**
- **1/2 pot d'huile de cuisine**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 sachet de levure chimique**
- **2 œufs**

*Pour la garniture de vos muffins :*

- **Nombreux sont les choix de garnitures : pépites de chocolat, raisins secs, myrtilles, groseilles… à vous de les personnaliser suivant vos envies ! **

1. Dans un saladier ou dans le bol de votre robot, verser le yaourt nature en prenant bien soin d'en garder le pot.

2. Ajouter le pot de sucre en poudre, les 2,5 pots de farine, le 1/2 pot d'huile ainsi que le sucre vanillé, la levure et les œufs.

3. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse.
   A cet instant, votre base de pâte à muffin est prête ! 

4. Incorporer la ou les garnitures choisies, sans avoir notion de quantité : plus il y en a, meilleurs c'est ! 

5. Laisser reposer votre pâte 1 heure à chaleur ambiante en mettant un torchon sur le dessus.

6. Une fois reposée, préchauffer le four à 200°C à chaleur tournante.

7. Garnir les moules à muffins au 3/4 de leur hauteur totale.

8. Enfourner jusqu'à ce que les muffins légèrement dorés.

9. Les sortir et les laisser refroidir avant de les démouler : c'est prêt ! 

   De si délicieux muffins pour l'heure du petit-déjeuner, de la pause café ou encore du goûter : c'est l'idéal absolu ! N'est-ce pas ?! 
   De plus, je peux vous l'assurer, ils feront l'unanimité auprès de vos convives ! 

   ➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 