



INGRÉDIENTS

- 3 oeufs
- 200 g. farine de pâtisserie en vrac
- 125g. sucre blanc
- 50 ml. lait entier
- 100 ml. huile d'olive extra vierge douce
- ½ enveloppe de levure chimique (10 grammes)
- Moules à cupcakes en silicone (facultatif)
- Moules à muffins en papier ondulé
- Une pincée de sel



Étape 1

- Dans un grand bol, nous battons les œufs avec des baguettes, avec des mouvements rapides et enveloppants. Toujours essayer de rendre le smoothie moelleux et aéré.



Étape 2

-Maintenant, ajoutez le sucre petit à petit tout en continuant à battre et à mélanger de la même manière. C'est au tour de l'huile, on la verse lentement et on la mélange avec le reste des ingrédients. Nous suivons le même processus avec le lait, puis la farine, une pincée de sel et enfin la levure chimique. Nous mettons le mélange au réfrigérateur et pendant qu'il refroidit.



Étape 3

Nous plaçons les moules en silicone sur le plateau et introduisons le papier gondolé à l'intérieur. Avant de verser le mélange dans les moules, on le secoue un peu car avec le froid il aura un peu épaissi.



Étape 4

Remplir les $\frac{3}{4}$ et ajouter un peu de sucre sur le dessus (facultatif). Baissez la température à 200° C et faites cuire 15 minutes dans la plaque centrale de votre four, à cette température les muffins devraient lever sans problème. Leur état idéal est lorsque nous vérifions qu'ils sont avec le toupet parfait et doré. Ce point est important car vous savez que d'un four à l'autre la chaleur et le temps peuvent varier.



Étape 5

Après le temps, nous avons retiré du four. Laisser reposer à l'intérieur des moules en silicone, afin que la pâte se tasse bien. Et nous aurons nos délicieux cupcakes, mangeons !





J'espère que la
recette vous a
plu, profitez-en !