SOUMIS PAR
LastGroove

ON
01/03/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Muffins



Les muffins sont un en-cas facile à préparer et très appétissant, que l'on peut réaliser en groupe pour les déguster tous ensemble ou pour une occasion spéciale.

La recette proposée ici est celle des cupcakes anglais traditionnels.

Ingrédients

- 200 g de beurre ramolli
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille ou de sucre vanillé
- 200 g de sucre
- 3 ou 4 œufs
- 200 g de farine avec de la levure chimique.

Recette

Préchauffez le four à 180 °C.

Disposez des caissettes en papier dans les moules à muffins.

Dans un batteur, mélangez le beurre, la vanille ou le sucre vanillé et le sucre.

Ajoutez les œufs, un par un*.

Incorporez progressivement la farine en remuant sans arrêt.

Si la pâte semble trop épaisse, ajoutez un peu de lait.

*Vous pouvez d'abord monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer progressivement à la pâte : cela permettra d'obtenir des biscuits plus légers. Cela complique toutefois la préparation lorsque l'on cuisine en groupe.

À l'aide d'une cuillère à café, remplissez les moules en papier au tiers.

Enfournez pendant environ 15 à 20 minutes.

Glaçage

GLAÇAGE FERME.

Pour réaliser un glaçage ferme, il vous faut :

- 200 g de beurre
- 400 g de sucre glace
- quelques cuillères à soupe de lait

Recette :

- Battez le beurre jusqu'à ce qu'il ramollisse
- Ajoutez la moitié du sucre glace et battez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé
- Ajoutez le reste du sucre glace et battez jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé
- Si la préparation est trop ferme, ajoutez un tout petit peu de lait
- Pour obtenir un glaçage coloré, ajoutez la quantité appropriée de colorant alimentaire.

GLAÇAGE CLASSIQUE.

Pour réaliser un glaçage classique, il vous faut :

- 200 g de sucre glace
- Quelques cuillères à soupe d'eau tiède

Recette :

- Mélangez les ingrédients jusqu’à obtenir une texture lisse.
- Ajoutez du sucre glace ou de l'eau si nécessaire.

Si vous souhaitez aromatiser le glaçage, vous pouvez choisir parmi les options suivantes :

- remplacez l'eau (ou une partie de l'eau) par du jus de citron
- Ajoutez une cuillère à café d'extrait de vanille ou d'un autre arôme.

Décoration

Décorez les muffins avec tout ce qui vous tombe sous la main :

- des fruits

- des amandes ou de la noix de coco
- des bonbons colorés
- du glaçage multicolore
- des perles, des petites roses, des feuilles comestibles, etc.

Offres spéciales sur les muffins

Lors d'une réunion YS. Dans le cadre d'activités de cohésion et de créativité.

Les muffins peuvent être préparés avec le groupe, ou bien vous pouvez apporter des muffins déjà préparés et les décorer avec le groupe.

Une fête de la paroisse à laquelle les YS peuvent contribuer en apportant des muffins faits maison.

Les muffins peuvent s’inscrire dans le cadre d’une collecte de fonds destinée à un projet YS choisi.

Les muffins peuvent servir d’invitation originale à une réunion organisée par l’église ou un groupe YS.

La fête du muffin

Le 30 mars, c'est la Journée mondiale du muffin.

Weitere Informationen

Categories
Jeux et activités

Tags
Recette

Vieux
Aucune donnée disponible.

Nombre de participants
1–20

Bible
Cette information manque.

Durée
Aucune donnée disponible.

Matériau
Presque sans effort

Téléchargement du fichier
Pas de téléchargement de fichiers

KI Generierter Inhalt
Contenu
Categories
Tags
Vieux
Nombre de participants
Bible
Durée
Matériau

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/fr/wiki/art/muffins