

# Muffins à la fraise

environ 12 pièces    simple  up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Moule à muffins:

#### 12 godets en papier:

Moules à muffins Dr. Oetker

#### Pâte:

120 g de beurre ramolli  
100 g de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr. Oetker  
d'Arôme Citron Dr. Oetker  
1 prise de sel  
2 œufs  
200 g de farine  
2 CC de Poudre à lever Dr. Oetker  
125 g yogourt

#### Garniture:

fraises

#### Décoration:

de sucre glace

## 1 Préliminaires:

Tapisser un moule à muffins de godets en papier.

Préchauffer le four:

**Four électrique: environ 180 °C**

**Four à chaleur tournante: environ 160 °C**

## 2 Pâte:

Mélanger le beurre ramolli, le sucre, le sucre vanillé, l'arôme citron et le sel dans une terrine et travailler au batteur électrique en masse crémeuse. Incorporer les œufs un par un. Mélanger la farine avec la poudre à lever et ajouter. Ajouter le yogourt et bien mélanger le tout. Répartir la moitié de la pâte dans le moule à muffins préparé.

## 3 Garniture:

Poser une fraise sur chaque muffin et presser légèrement. Couvrir avec le reste de pâte.



**Dr. Oetker AG/SA**

Cuire à mi-hauteur du four préchauffé.

**Four électrique: environ 180 °C**  
**Four à chaleur tournante: environ 160 °C**  
**Hauteur: mi-hauteur**  
**Temps de cuisson: environ 20 minutes**

Laisser refroidir.

- ④ **Décoration:**  
Saupoudrer les muffins avec le sucre glace.

