

# Muffins au riz au lait

environ 12 pièces    un peu d'expérience souhaitée  up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Moule à muffins:

#### 12 godets en papier:

Moules à muffins Dr. Oetker

#### Pâte:

220 g de farine  
2 CC de Poudre à lever Dr. Oetker  
125 g de séré maigre  
3 CS de lait  
5 CS d'huile de tournesol  
75 g de sucre  
1 sachet de Sucre Vanilliné Dr. Oetker  
1 prise de sel

#### Garniture:

1 sachet de Riz au lait classique Dr. Oetker  
4 dl de lait  
2 œufs  
1 sachet de Finesse Zeste d'orange râpé Dr. Oetker  
175 g de filets de mandarines en boîte égouttés  
1 Gousse de vanille Bourbon Dr. Oetker  
de lait

#### Décoration:

de sucre à la cannelle

## 1 Préliminaires:

Beurrer généreusement un moule à muffins et le fariner.

Préchauffer le four:

**Four électrique: environ 180 °C**

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

## 2 Pâte:

Mélanger dans une terrine la farine avec la poudre à lever. Ajouter les ingrédients restants et travailler rapidement au batteur électrique (crochets) pour obtenir une pâte. Abaisser la pâte en rectangle sur une épaisseur d'env. 3 mm et découper le nombre nécessaire de rondelles. Répartir les rondelles de pâte dans le moule à muffins préparé et appuyer légèrement contre le bord.

③ Garniture:

Préparer le Riz au lait Classique comme indiqué sur l'emballage et laisser refroidir. Incorporer au riz au lait refroidi les œufs, la Finesse Arôme naturel de zestes d'orange, les filets de mandarines, la gousse de vanille et le lait, et répartir sur la pâte. Abaisser le reste de pâte en rectangle et découper 24 rubans de 12 cm de long (pour les petits muffins, 96 bandes de 6 cm de long). Nouer les bandes deux par deux et poser les nœuds de pâte sur les muffins. Badigeonner les nœuds.

Cuire les muffins 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 25 - 30 minutes**

Laisser refroidir.

④ Décoration:

Saupoudrer les muffins avec le sucre à la cannelle.