

Mini-muffins aux crêpes

- Les mini-muffins aux crêpes arrosés de sirop d'érable (Un déjeuner parfait!)



PRÉPARATION
3 MIN

CUISSON
12 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
12

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte magique (levure chimique en France)
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 œuf
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- (optionnel) sirop d'érable

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Bien mélanger ensemble (et tamiser) la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sucre.
3. Dans un autre bol, battre l'œuf, puis ajouter le lait et le beurre fondu.
4. Combinez les ingrédients humides et les ingrédients secs.
5. Mélanger jusqu'à homogénéité.
6. Verser le mélange dans un moule à mini-muffins ou un moule à muffins que vous avez préalablement vaporisés d'une huile.
7. Faites cuire pendant 10 à 12 minutes.
8. Servir avec un bon et généreux filet de sirop d'érable!
9. Se conserve dans un contenant hermétique au réfrigérateur pendant 5 à 7 jours ou se congèle bien.

“ *Ce matin, je vous propose une recette de déjeuner absolument parfaite! Ce sont des crêpes toutes simples, faites en muffins et arrosées généreusement de sirop d'érable! :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)