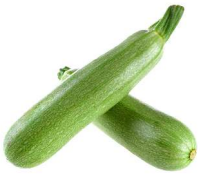


LES MUFFINS SALES

Les ingrédients



courgette



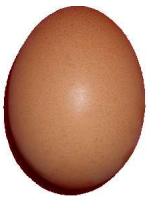
mozzarella
râpée



farine



levure



oeuf



lait



beurre



sucre



sel



poivre

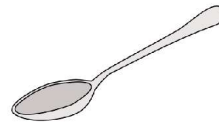
Les ustensiles



Un saladier



Un bol



Une cuillère



Un couteau



Une fourchette



Une râpe



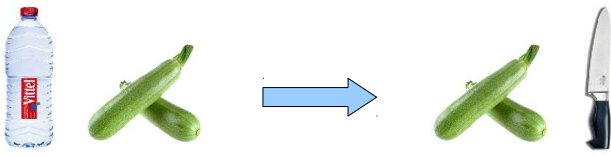
Une balance



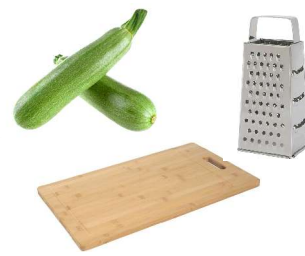
Un bec
doseur



Des moules
à muffins



- 1) Lavez 2 courgettes avec de l'eau.
- 2) Coupez les bouts des 2 courgettes avec un couteau.



- Rapez les 2 courgettes avec la râpe sur une planche à découper.



- Versez 275g de farine, 1 cuillère de levure et 1 cuillère de sucre dans un saladier.



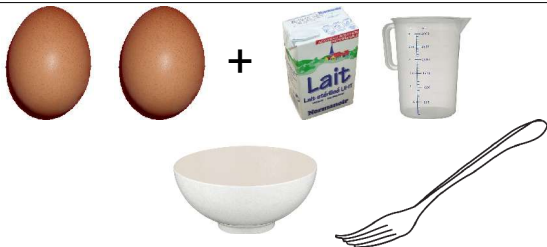
- 1) Ajoutez $\frac{1}{2}$ cuillère de sel et $\frac{1}{2}$ cuillère de poivre dans le saladier.
- 2) Mélangez avec la cuillère.



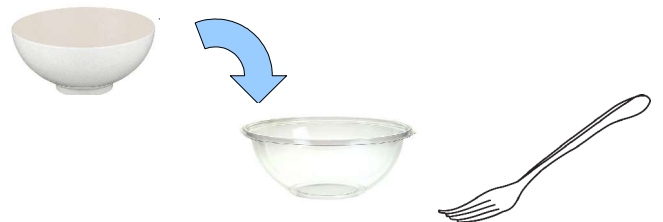
- 1) Ajoutez les courgettes et 125g de mozzarella rapée dans le saladier.
- 2) Mélangez avec la cuillère.



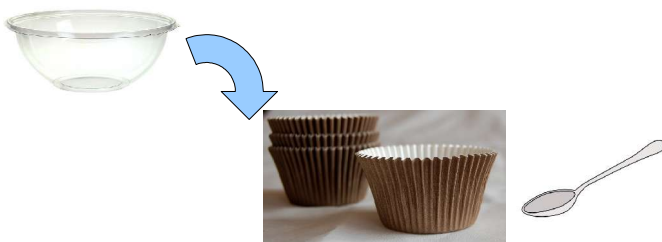
- 1) Versez 85g de beurre dans un bol.
- 2) Mettez le bol dans le micro-onde pendant 1 minute et 30s .



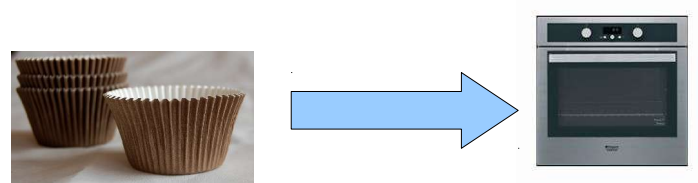
- 1) Ajoutez 2 oeufs et 180ml de lait dans le bol.
- 2) Mélangez avec une fourchette.



- 1) Versez le mélange du bol dans le saladier.
- 2) Mélangez avec une fourchette.



- Versez la pâte dans les 12 moules à muffin avec une cuillère.



- Mettez les moules à muffin dans le four pendant 25 minutes (190°C).