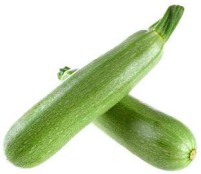


# LES MUFFINS SALES

## Les ingrédients



courgette



mozzarella  
râpée



farine



levure



oeuf



lait



beurre



sucré



sel



poivre

## Les ustensiles



Un saladier



Un bol



Une cuillère



Un couteau



Une fourchette



Une râpe



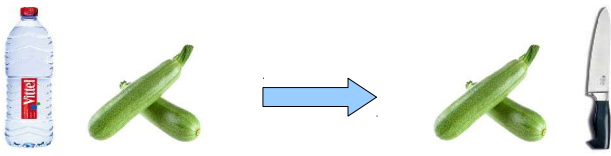
Une balance



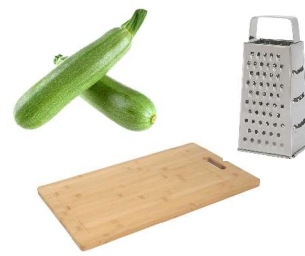
Un bec  
doseur



Des moules  
à muffins



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



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



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



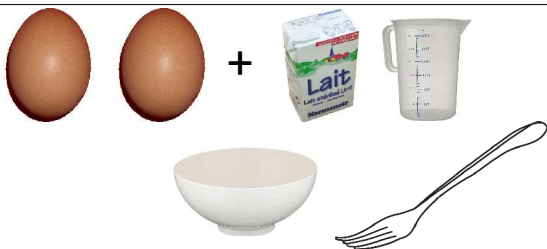
- 1) Ajoutez  $\frac{1}{2}$  cuillère de sel et  $\frac{1}{2}$  cuillère de poivre dans le saladier.
- 2) Mélangez avec la cuillère.



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



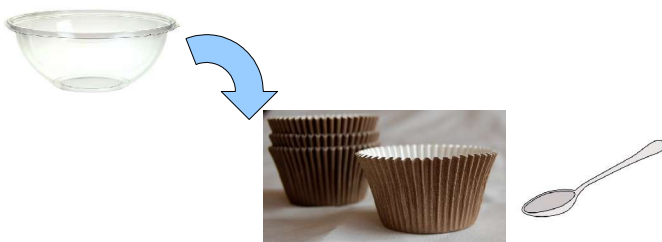
- 1) Versez 85g de beurre dans un bol.
- 2) Mettez le bol dans le micro-ondes pendant 1 minute et 30s.



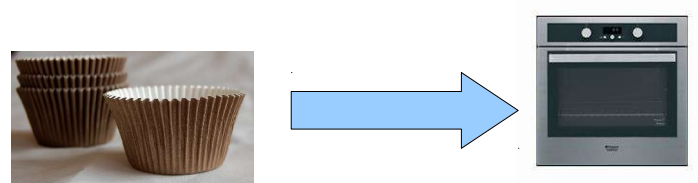
- 1) Ajoutez 2 oeufs et 180ml de lait dans le bol.
- 2) Mélangez avec une fourchette.



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



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



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