

Muffins aux Gariguettes Label Rouge et au Yuzu

0 personnes | Préparation : 10 min | Cuisson : 25 min

Ingrédients :

250g de farine
100g de sucre
1 c à s de levure chimique
1 c à c de poudre de yuzu ou 1/2 cc de zeste de yuzu
1 œuf
20 cl de lait
5 cl d'huile
12 fraises Gariguettes Label Rouge

Préparation :

1-Préchauffer le four à 180°C.
2-Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure et le yuzu.
3-Dans un autre, battre l’œuf, ajouter le lait et l’huile.
4-Incorporer le mélange liquide dans l’autre mélange.
5-Rincer les fraises, retirer les pédoncules, les couper en 2 puis en dés.
6-Enfourner 25 minutes.
7-Déguster tiède ou faire refroidir sur une grille.