

Les Petits Muffins au Coquelicot

Préparation : 20 mn |

Cuisson : 20 mn |

Difficulté : Facile



- x 280g de farine
- x 100g de sucre en poudre
- x 100g de bonbons au coquelicot
- x 75g de beurre fondu (25g de beurre doux et 50g de beurre demi-sel)
- x 2 oeufs
- x 30cl de lait
- x 10cl d'eau de rose
- x 1 sachet de levure chimique

1. Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Dans un saladier moyen, rassemblez les ingrédients secs : farine, levure, sucre.
3. Dans une casserole, faites fondre les bonbons au coquelicot avec un peu d'eau à feu très très doux pour ne pas qu'ils caramélisent.
4. Dans un grand saladier, mélangez cette fois les ingrédients liquides : lait, œuf, beurre préalablement fondu, eau de rose et doucement, le sirop de coquelicot qui doit être tiède et assez liquide. Sinon, au contact du froid, il risque de perler.
5. Ajoutez ensuite les ingrédients secs aux ingrédients liquides et mélangez juste assez pour incorporer la farine. La pâte doit rester grumeleuse.
6. Pour pouvoir démouler facilement les muffins, placez des caissettes dans les moules. Versez la pâte de manière à les remplir aux 3/4. Enfouez pendant 25 minutes. Laissez refroidir... si vous avez le courage d'attendre !

Pour finir... Le dosage de l'eau de rose reste subjectif : plus vous aimez, plus vous en mettez mais attention, l'eau de rose a vite fait de masquer le goût des coquelicots. Les quantités indiquées sont les quantités minimum pour sentir les 2 parfums !