Muffins fourrés à la Confibreizh

Ingrédients

POUR 12 MUFFINS

- 2 œufs
- 170g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de beurre
- 250g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- de la Confibreizh du parfum de votre choix

BISCUITERIE BRIEUC CARAMELERIE CONFITURERIE

Préparation

1. Battre les œufs en omelette.
2. Ajouter le sucre en poudre et le sucre vanillé. Bien mélanger.
3. Faire fondre le beurre et l'ajouter au mélange.
4. Ajouter au fur et à mesure la farine, la levure et le sel.
5. Dans des moules à muffins, verser un peu de pâte, puis une cuillère de Confibreizh de votre choix, puis finir par recouvrir de pâte.
6. Enfourner 25 min au four préchauffé à 180°C.

Bonne dégustation !