

DIRECTION GENERALE ADJOINTE DE LA  
SOLIDARITE ET DE LA PREVENTION  
(DGA SP)

-----  
Pôle PMI – PROMOTION DE LA SANTE  
Centre d'Action Médico-Sociale Précoce

-----  
Antennes de PERIGUEUX/BERGERAC

### MUFFINS AUX BONBONS



**Ingrédients :** (pour 4 personnes)

- Une demi cuillère à café de sel ou sel fin
- 5 g de levure chimique
- 1 paquet de smarties
- 25 g de fécule de maïs
- 225 g de farine
- 125 g de sucre

- 1 œuf
- 125 ml de crème liquide entière (30% de MG)
- 125 g de beurre

**Préparation :**

**Étape 1 :** Battre l'œuf avec le sucre, puis ajouter le beurre fondu et la crème.

**Étape 2 :** Mélanger la farine, la maïzena, le sel et la levure.

Ajouter au précédent mélange.

**Étape 3 :** Remplir les moules aux deux tiers car la pâte gonfle assez et ajouter les bonbons en les enfonçant un peu dans la pâte.

**Étape 4 :** Cuire au four à 180° pendant 25 minutes.

Vous pouvez retrouver cette recette ici :

<https://www.750g.com/muffins-aux-smarties-r60992.htm#pap>