

Muffins citron
Pour !12 muffins



1. **MUFFIN NATURE**

1000 g de Muffin ancel
360 g d'huile
360 g d'eau

Mélanger la préparation pour muffin, l'huile et l'eau 4 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne.

2. **INSERT PASSION**

200 g Garniture Citron ancel

3. **RÉALISATION ET CUISSON**

Placer les moules tulipes dans une plaque de cuisson (ou dans des cercles à bavarois, coupelles en aluminium, moules en silicone...) pour qu'ils soient maintenus lors de la cuisson.

Répartir la pâte dans les moules. Injecter la garniture passion à la poche à douille au centre des

muffins, à raison d'environ 15 g par muffin.

Cuire environ 30 min en four ventilé ou 40 min en four à sole à 180 °C.