

PETITS MUFFINS AUX BISCUITS ROSES DE REIMS

Jeudi 06 juin 2024

*Qui n'a pas un paquet entamé de biscuits dans un placard ?
J'ai retrouvé des biscuits roses de Reims qui se sont
transformés en muffins :*

**Petits muffins aux biscuits roses de Reims : 12 muffins et 4
sp vert ☐ – 3 spl bleu ☐ – 3 spv violet ☐ -3 psp ☐ par muffin**

-15 biscuits de Reims

*-2 œufs moyens**

-60 g de xylitol

-40 g de beurre à 41%

-50 ml de lait écrémé

-1 sachet de levure chimique

*-12 cerises surgelés dénoyautées ou fraîches**

Préchauffer le four 180° th 6

*Mixer les biscuits le plus finement possible et les verser
dans un saladier avec la levure. Bien mélanger.*

*Fouetter les œufs avec le xylitol puis verser le lait et le
beurre fondu tiédi et rajouter le tout à la préparation
précédente. Bien mélanger.*

*Remplir 12 moules à muffins en silicone posés sur une plaque
et enfoncer une cerise dénoyautée dans chaque.*

Enfourner 20 minutes.

Laisser refroidir et démouler.



Vous pouvez réaliser cette recette avec des biscuits à la cuillère ou des boudoirs.

Je n'ai pas chiffré les différents composants de cette recette. Depuis que je ne peux plus faire mes calculs sur mon ordinateur, je passe un temps fou sur mon smartphone et les résultats du comptage ne sont plus aussi précis qu'avant et j'en suis navrée mais j'essaie d'être le plus juste possible.

*Pour une pause 16 h : thé sans sucre (0 sp vert bleu violet□□□ – 0 psp□) – 1 petit muffin aux biscuits roses de Reims (4 sp vert □- 3 spl bleu □- 3 spv violet□ – 3 psp□) -100 g de compote sans sucre ajouté (0 sp vert bleu violet□□□ – 0 psp□).
Total : 4 sp vert□ – 3 spl bleu□ – 3 spv violet □ – 3 psp□*

Très bonne journée

Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr

Tous droits réservés