

Ingrediënten

120 g de farine
100 g fraises
80 g de sucre
125 g de mascarpone
1 œuf
40 ml d'huile
8 g de levure chimique
zeste de citron râpé
une pincée de cannelle
1 cuillère à soupe de lait entier



Recept

Bien laver les fraises et les couper en petits morceaux et réserver.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure chimique.

Dans un autre saladier, ajouter les ingrédients liquides: mascarpone, huile, œuf, cuillerée de lait et arômes.

Ajouter les ingrédients secs aux liquides et mélanger au fouet à basse vitesse pendant très peu de temps.

Ajouter enfin les fraises et mélanger.

Remplissez les moules à papier ou à muffins par 2/3 en laissant 1 cm libre des bords car les muffins se développeront en cuisson.

Ajouter les fraises en petits morceaux à la surface.

Cuire au four statique et préchauffé à 180 ° pendant environ 30 minutes.

Bron

Mes Recettes

<https://www.facebook.com/groups/recettesastuces/permalink/698385140954568/>
<https://allrecettes.fr/muffins-aux-fraises-et-au-mascarpone>

Info Martine Lycke 22/06/2020

200 g Aardbeien wassen en in kleine stukjes snijden
Opzietten

Mengen:

250 g Mascarpone – Veel meer gebruikt, in totaal 500 g
160 g Suiker
80 ml Olie
2 Eieren
2 el Volle melk
Zeste van citroen

Erbij mixen:

240 g bloem
16 g bakpoeder
-> gebruikt 240 g zelfrijzende bloem
Kaneel
1 kl Soda
Snuifje zout

+ aardbeien (min enkele voor bovenkant)

In vormpjes doen 2/3 gevuld – totaal : 19 stuks
Op bovenkant

180°C – 30 minuten

Bovenkant bestreken met rabarber/aardbeienconfituur en poedersuiker

Fotos

