|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| 279c76ad-69c5-4bbc-b0fd-1dc47364ba98 |
| **Ingrédients :**200 g de farine6 tranches d'ananas au sirop100 g de sucre roux50 g de beurre10 cl de lait1 oeuf1 c. à soupe de rhum blanc1/2 sachet de levure chimique1 pincée de sel |

 |

|  |
| --- |
| **Muffins martiniquais** |
| **Pour 6 personnes Préparation : 20 min Cuisson : 25 min**  |
|   | **Préparation :**Préchauffez le four th.6 (180°C).Coupez les tranches d'ananas en petits morceaux. Mélangez 5 cl du sirop des ananas avec le rhum.Dans un saladier, tamisez la farine, la levure, le sel et le sucre roux.Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.Battez l'oeuf entier avec le lait puis ajoutez le beurre fondu tiédi, en battant toujours.Versez cette préparation dans la farine, doucement, en fouettant sans arrêt.Ajoutez ensuite les morceaux d'ananas et le sirop au rhum, en fouettant toujours.A l'aide d'un pinceau, beurrez des moules à muffins en papier sulfurisé et remplissez-les aux 2/3 de pâte. Enfournez et faites cuire pendant 25 min.Sortez les muffins du four. Laissez-les tiédir avant de servir. |   |

 |