







Muffins à la rhubarbe

Ingrédients

	Prix VRAC
 • 750g de rhubarbe	≈ 3,50€
 • 150g de farine	0,19€
 • 180g de sucre	0,36€
 • 1 sachet et demi de levure chimique	0,24€
 • 6 œufs	0,96€
 • 45 cl de lait	0,52€
• 60g de beurre	0,72€

Prix total de la
recette
= 6,49€

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Commencez par bien laver la rhubarbe, l'éplucher et couper en dés.
3. Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre puis verser la farine, la levure, le beurre fondu, les dés de rhubarbe ainsi que le lait. Mélanger le tout.
4. Verser dans les moules à muffins et enfourner pour 25 minutes.

