



Doffins

Ingredients

90g de sucre
1 oeuf
1 yaourt
4g de levure chimique
150g de farine
75g de beurre
du sucre en poudre
de la pâte à tartiner

Étape de la recette

- Pour 8 gros doffins -

Préchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre

Mélanger ensemble le yaourt, l'oeuf et le sucre

Ajouter la farine, la levure et mélanger

Verser le beurre et mélanger

Verser la pâte dans les moules à muffins

Enfourner environ 16 minutes (tout dépend de la grosseur de vos doffins

Laisser refroidir sur une grille

Rouler les doffins dans le sucre en poudre et remplir de pâte à tartiner l'aide d'une douille