



Les recettes de Margot

LES PRÉPARATIONS :

Muffins myrtille et chocolat blanc



Mmmh ...

Ingédients

- 1 pot de 275g de préparation pour muffins myrtille et chocolat blanc
- 70 g de beurre
- 2 oeufs
- 10 cl de lait



Les étapes à suivre

ÉTAPE 1 :

Préchauffer le four (th.6 180°C).

ÉTAPE 2 :

Verser la préparation dans un saladier avec les œufs, le beurre fondu, le lait. Verser la pâte dans un moule à muffins préalablement graissé ou dans un moule en silicone.

ÉTAPE 3 :

Enfourner pendant 15 à 20 minutes.



Vous pouvez déguster !

Retrouvez toutes les recettes de Margot sur notre site
www.lesgourmandisesdemargot.com

ZA Dyna Ouest - 4 rue du Cerisier - BEAUPRÉAU - 49600 BEAUPRÉAU EN MAUGES Tél / 02 41 56 19 32 - Fax / 02 41 63 11 04 - contact@lesgourmandisesdemargot.com

Valeurs nutritionnelles pour 100g (Valeur calculées à l'aide des tables bibliographiques)

Valeurs énergétiques (kJ/kcal)	1509 kJ 357 kcal	Glucides	76 g
Matières grasses	1,9 g	dont sucres	37 g
AG saturés	0,85 g	amidon	/
AG mono insaturé	/	fibres alimentaire	/
AG poly insaturé	/	protéine	7,3 g
		sel	0,02 g

Produit fabriqué en France : 40 rue des confréries - 71530 Crissey - Tel : 03 85 93 65 69

Dénomination du produit: **Préparation pour muffins au chocolat blanc et myrtilles séchées**

Nomenclature douanière :

Poids net : 275 g

Poids brut : 731 g

Code article:

Code barre:

Ingédients :

Farine de blé, sucre, chocolat blanc 5% (sucre, poudre de lait entier, beurre de cacao, poudre de lait écrémé, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), myrtilles séchées sucrées 4% (myrtilles 57%, sucre 22%, sirop de fructose 21%, huile de tournesol), poudre à lever (pyrophosphate acide de sodium : E450i, bicarbonate de soude : E500ii, amidon de blé. Peut contenir des traces de soja, lait, sésame), arôme myrtille, colorants : E163-E151-E120, extrait d'orge malt.

Durabilité : **12 mois**. À conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur, lumière et humidité. **Allergènes présent** : céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait, soja et produits à base de soja. Fabriqué dans un atelier qui utilise : céréales contenant du gluten, soja et produits à base de lait, fruits à coque.