

Carte recette

des muffins aux noix de cajou et aux Smarties

1. Imprimer la carte sur du papier épais.
2. Découper et plier la carte (1).
3. Coller le recto au verso.
4. Plier une seconde fois (2). La carte peut être insérée dans une enveloppe C8.



Carte recette

des muffins aux noix de cajou et aux Smarties

1. Imprimer la carte sur du papier épais.
2. Découper et plier la carte (1).
3. Coller le recto au verso.
4. Plier une seconde fois (2). La carte peut être insérée dans une enveloppe C8.

<p>Préparation (8-10 pièces)</p> <p>Préparation: env. 10 min, cuisson: env. 30 min</p> <p>1 Batre le beurre, les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Ajouter le contenu du bocal, le lait et les blancs d'œufs, puis mélanger le tout délicatement. Remplir les moules beurrés, lisser.</p> <p>2 Cuire 25-30 min au milieu du four préchauffé à 180° C.</p>	<p>Ingédients à ajouter</p> <p>8-10 petits moules à pâtisserie en papier beurre pour les moules</p> <p>75 g de beurre ramolli</p> <p>2 jaunes d'œufs à température ambiante</p> <p>1 cs de sucre</p> <p>env. 7 cs (0,5 dl) de lait</p> <p>2 blancs d'œufs fouettés en neige ferme</p>
<p>Muffins aux noix de cajou et aux Smarties</p> <p>— ♥ —</p> <p>Recette pour</p>	

Plier (1)

Plier (2)

Carte recette

des muffins aux noix de cajou et aux Smarties

1. Imprimer la carte sur du papier épais.
2. Découper et plier la carte (1).
3. Coller le recto au verso.
4. Plier une seconde fois (2). La carte peut être insérée dans une enveloppe C8.

<p>Préparation (8-10 pièces)</p> <p>Préparation: env. 10 min, cuisson: env. 30 min</p> <p>1 Batre le beurre, les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Ajouter le contenu du bocal, le lait et les blancs d'œufs, puis mélanger le tout délicatement. Remplir les moules beurrés, lisser.</p> <p>2 Cuire 25-30 min au milieu du four préchauffé à 180° C.</p>	<p>Ingédients à ajouter</p> <p>8-10 petits moules à pâtisserie en papier beurre pour les moules</p> <p>75 g de beurre ramolli</p> <p>2 jaunes d'œufs à température ambiante</p> <p>1 cs de sucre</p> <p>env. 7 cs (0,5 dl) de lait</p> <p>2 blancs d'œufs fouettés en neige ferme</p>
	<p>Muffins aux noix de cajou et aux Smarties</p> <p>—  —</p> <p>Recette pour</p> <p>.....</p>

Plier (1)

Plier (2)