



LES RECETTES DES HERBETTES

Mai 2026

MUFFINS AU SUREAU



Ingrédients :

2 œufs
60g de sucre
125g de margarine
140g de farine de petit épeautre
10cl de sirop de sureau

Pour le glaçage :

1CS de sirop de sureau
sucre glace
quelques fleurs de sureau

1. Battre les œufs en mousse avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter la margarine fondue petit à petit en continuant de fouetter.
3. Incorporer la farine et le sirop de sureau.
4. Remplir 12 petits moules à muffins.
5. Cuire environ 15 minutes à 180°C
6. Mélanger un peu de sucre glace dans le sirop pour l'épaissir et que le glaçage puisse s'étaler finement.
7. Étaler le glaçage sur les muffins refroidis et parsemer de quelques fleurs de sureau et de fraises des bois !