



Muffins au Caramel

180 g de sucre
120 g de caramel liquide (topping)
4 œufs
300 g de farine
1 pincée de sel
1 c. c. de poudre à lever
1.3 dl de lait
180 g de beurre
120 g de pépites de caramel ou de caramels mous concassés grossièrement

Dans un bol, mélanger le sucre, le caramel et les œufs.

Ajouter la farine, la poudre à lever et le lait, puis le beurre et la pincée de sel.

Ajouter pour finir 100 g de pépites de caramel.

Répartir la pâte dans les moules à muffins.

Répartir le reste de pépites de caramel sur la pâte.

Cuire au four environ 20-25 minutes à 180 °C jusqu'à ce que les muffins éclatent un peu sur le dessus et prennent une jolie couleur dorée.