

recette écomiam

# MUFFINS FACILES À LA CERISE



4 pers.



5 min



25 min

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 1 poche de pâte crue pour muffins décongelée écomiam
- 100 g de cerises noires décongelées écomiam

## Préparation

- Laissez décongeler la poche 12 h au réfrigérateur puis 30 min à température ambiante.
- Dans des moules à muffins, placez des caissettes en papier.
- Coupez la pointe de la poche à l'aide de ciseaux.
- Remplissez les caissettes d'1/3 de pâte, ajoutez des cerises.
- Recouvrez-les de pâte, remplissez au 2/3 les moules.
- Ajoutez une demi-cerise sur le dessus.
- Faites cuire au four à 180 °C pendant 20/25 min.
- Laissez reposer les muffins sur une grille avant dégustation.

Bon appétit !