**Muffins et mini-cakes inratables : de la douceur en bouche**

**Quitterie Pasquesoone**

Editions Leduc.s (Quotidien malin)

9782848996325

150 pages

6 euros

*25 juin 2013*

Ce nouveau guide de la collection **Quotidien malin** propose des recettes simples et rapides à réaliser, moelleuses et légères, sous la forme de **muffins et mini-cakes**. Pour des goûters savoureux, des pauses café-thé ou même des apéros, un ensemble de mignardises gourmandes est proposé, **sans réelle difficulté de préparation.** Seuls la cuisson et le dosage des ingrédients méritent une attention particulière et quelques conseils utiles sont précisés pour garantir justement la réussite de ces douceurs, appréciées et désormais incontournables sur les tables plutôt « tendance ».

Nul besoin d’investissement ou d’ingrédient spécifique pour réaliser muffins et mini-cakes. **De la farine, des œufs, du lait, du beurre et de la levure** sont les aliments de base pour chaque recette. Ensuite, selon l’humeur, les goûts et la saison viendront s’ajouter des fruits, des graines, du sucre, du chocolat ou même du fromage et de la tomate. Il semble juste nécessaire de posséder des moules (de préférence en silicone ou en papier si vous prévoyez d’en faire beaucoup) et le tour est joué !

Pour garantir une saveur préservée et un bel aspect aux muffins et mini-cakes, l’auteur recommande de ne pas trop mélanger la pâte, de ne pas la laisser reposer mais de l’utiliser rapidement, de préchauffer le four, d’utiliser la fonction « chaleur tournante » et surtout de toujours surveiller la cuisson, même si les temps de cuisson sont généralement indiqués.

Si vous n’êtes pas trop gourmands, vous pouvez les conserver dans une boite hermétique ou mieux les congeler mais **c’est frais qu’ils restent les meilleurs**. Sachez enfin que plus ils seront riches en matière grasse et mieux ils se conserveront mais moins ils préserveront votre ligne ! A vous de choisir !

**Plus de 90 recettes** sont proposées, à essayer en fonction de vos envies et de votre humeur. Des incontournables (*muffins au chocolat*) au top santé (*au son d’avoine*) en passant par les fruités (*poire-spéculos*), les fourrés (*Nutella*), les régressifs (*fraises Tagada*) ou les originaux (*au potiron*), voire même les salés (*tomate-mozarella*), toutes sont inratables et donnent vraiment faim. Ne résistez plus ! Goûtez aux **« petits plaisirs » anglo-saxons.**

Cécile Pellerin