**Muffins aux M&M's**

[](http://icu.linter.fr/450/362235/1006891760/muffins-aux-m-m-s.jpg)

**Pour 6 personnes :**

* 75 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)
* 1 [oeuf](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml)
* 100 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* 50 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml) complète
* 1 cuillère à café de levure chimique
* 75 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 10 cl de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)
* 100 g de M&Ms
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :** 15 mn
* **Repos :** 0 mn

**Préparation Muffins aux M&M's**

**1**Préchauffer le four à 200°C thermostat 6-7.   
  
**2**[Fouetter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/67/fouetter.shtml) le sucre avec l'oeuf. Ajouter le beurre coupé en morceaux.   
  
**3**Mélanger la farine et la levure et les incorporer petit à petit. Il ne faut pas trop mélanger la pâte.   
  
**4**Ajouter le lait en plusieurs fois, toujours sans trop remuer.   
  
**5**Ajouter les M&M's et verser dans les moules à muffins.   
  
**6**Disposer 1 ou 2 M&M's sur chaque muffin et enfourner pendant 15 minutes.