**Muffins tagada pink**

Des muffins aux bonbons moi j'adore et mes petits loups aussi.

Ingrédients / pour 10 personnes

* 10 oeufs
* 4 yaourts natures
* 250 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)
* 1 sachet de [levure](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-levure)
* 300 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) en poudre
* 2 sachets de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) vanillé
* 500 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml) fluide

Réalisation

* Difficulté facile - Préparation 10 mn - Cuisson 15 mn

**Préparation Muffins tagada pink**

1 Séparez les blancs des jaunes et [montez](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/88/monter.shtml) les blancs en neige. Mélanger le sucre, le sucre vanillé, les jaunes d'oeuf et les yaourts. Faire ramolir le beurre et non [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) et le rajouter à la préparation.

2 Rajouter ensuite la farine et la levure. Le mélange doit être homogéne et épais. Rajouter les blancs fermes sans les briser. Le mélange est alors onctueux.

**Pour finir**

Remplir les moules aux tiers et rajouter 3 bonbons par muffins puis recouvrez de pâte. Enfourner à 180°c pendant 15 minutes. Vérifier la cuisson avec une pointe de couteau. Celle-ci doit ressortir humide mais sans pâte.