 **Muffins Clio**

 **Pour 12 muffins Clio :**

**- 110 g de farine  
- 110 g de sucre  
- 110 g de beurre fondu  
- 1 càc de levure  
- 2 œufs  
- 1 càc de vanille liquide  
- un peu de lait et de sucre glace  
- pépites caramel**

**12 petites caissettes en papier ou 12 petits moules à muffins**  
**Préchauffer le four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre tous les ingrédients dans le saladier et quelques tours de batteur pour bien amalgamer le tout.   
Répartir la pâte dans les moules.  
Cuire pendant 15 minutes.  
Ils doivent rester bien moelleux.  
Préparer un glaçage avec du lait et du sucre glace.  
Badigeonner les muffins tièdes de ce nappage à l'aide d'un pinceau.  
Répartir quelques pépites de caramel.