

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

MUFFINS AU FROMAGE, FIGUES ET NOIX

Pour 8 muffins
Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn

Ingrédients :

- 240 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 levure chimique
- Une pincée de sel
- 50 g de noix en morceaux
- 4 figues
- 2 oeufs
- 80 ml d'huile
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 7 cl de lait

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un premier saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure, le sucre vanillé et les morceaux des noix.

Dans un saladier de plus grande taille, incorporez le lait, le fromage de chèvre frais, les œufs et l'huile végétale. Rajoutez le premier mélange à base de farine. Versez délicatement les figues coupées en gros dès. Bien mélangez.

Répartir la pâte dans 8 moules à muffins (beurrés préalablement ou non selon le type de moules utilisé). Faites cuire au four pendant 25 à 30 minutes.