



LES MEILLEURS MUFFINS QUE J'AI JAMAIS MANGES



Pour une douzaines de cœurs :

120 g de beurre mou
90 g de sucre en poudre
2 petites tasses à café de sirop de noisettes
3 œufs
250 g de farine
½ sachet de levure
Une douzaine de prunes mûres

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, ou au batteur, mélanger le beurre et le sucre, puis, ajouter les œufs et le sirop, fouetter pour avoir un mélange bien lisse. Incorporer enfin la farine tamisée avec la levure, bien mélanger et terminer avec les fruits en les ajoutant délicatement avec une spatule.

Mettre dans les moules ou les caissettes à muffins et cuire environ 30 mn.

Quand ils ont cuits, les démouler et les laisser refroidir sur une grille.