

MES TABLES DE FETES



Muffins de Marie à ma façon

Ingrédients pou 12 muffins

- 140 g de poudre d'amande
- 100 g de farine
- 150 g de sucre
- 4 oeufs
- 2 sachets de sucre vanillé (moi j'en ai mis qu'un)
- 100 g de beurre
- quelques fraises et cerises noires dénoyautées

Préchauffer le four T 6 (180°)

Mélanger la poudre d'amande, la farine, les sucres, et les oeufs un par un puis ajouter le beurre fondu.

Verser dans des moules en flexipan et enfoncer des morceaux de fruits dans la pâte.

Faire cuire 30 mn puis démouler.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>