

## Muffins chapeautés matcha'zuki

Pour 6 muffins

- 110 g de farine
- 1 cuillère à café de matcha
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 1 belle cuillère à soupe de fromage blanc
- 100 ml de lait
- 100g de azukis cuits
- 50 g de sucre



--> Mixer les azukis avec le sucre.

Mélanger farine, matcha, levure, bicarbonate et sel dans un saladier.

Dans un bol, fouetter l'œuf avec le fromage blanc et le lait puis incorporer rapidement à la farine.

Mettre une cuillère à soupe de pâte dans des moules à muffins, ajouter une belle cuillerée à café de purée d'azukis et enfin, recouvrir du reste de pâte.

Cuire 20 mn à 180°C.

Bon appétit !!



