

7 mars 2008

Petits muffins pêches, pécan, pralinoise



(pour 6)

*100 g pralinoise
110 g farine
30 g sucre
½ sachet de levure
1 œuf
30 ml huile
100 ml lait écrémé
½ cc extrait de vanille liquide
2/3 tranches de pêches au sirop par muffin
1 poignée de noix de Pécan hâchées*

Préchauffez le four à 200 °C.

Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs. Dans un autre saladier, mélangez les ingrédients liquides puis incorporez-les au mélange de farine. Ne travaillez pas trop la pâte.

Faites fondre la pralinoise au microondes pendant 1 min à pleine puissance puis mélangez-la vigoureusement et incorporez-la au mélange précédent ainsi que les noix.

Versez la pâte dans des moules a muffins en silicone. Enfoncez 2/3 tranches de pêches dans chaque muffin. Faites cuire environ 15 minutes.