



MUFFINS AND MUFFINS



Pour une dizaine de muffins :

180 g de farine
1 sachet de levure chimique
60 g d'amandes en poudre
90 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
120ml de lait
2 œufs moyens
75 g de beurre fondu
5 càc de pâte de caramel au beurre salé
5 càc de beurre de pommes

Préchauffer le four à 200-210°.

Mélanger la farine, la levure, le sucre, le sel et la poudre d'amandes dans un saladier. Dans un autre récipient, battre le lait, les œufs et le beurre fondu. Ajouter cet appareil au 1^{er} mélange en ne travaillant pas trop longtemps.

Verser un peu de pâte dans le fond des caissettes à muffins ou dans des empreintes en silicone. Au milieu ajouter 1 càc par moule de beurre de pommes ou de caramel, recouvrir chaque moule avec le reste de la pâte. Faire cuire 20 à 25 mn, laisser refroidir avant de démouler.

Je ne sais pas lesquels étaient les meilleurs, mais le cœur un peu coulant au milieu de ces muffins m'a semblé renouveler un peu ce que je fais d'habitude... je suppose que les adeptes du nutella ou de la confiture de lait peuvent essayer, ça doit marcher aussi...