



Muffins aux amandes

Ingrédients :

- 300g de farine
- 2 oeufs
- 20 cL de lait
- 125 g de beurre-salé
- 1 pincée de sel
- 120 g de cassonade sucre roux bio
- 100 g d'amandes en poudre
- ~~1/2 cc de levure~~ 2 c à c de levure bio

Préchauffez le four à 200°C.

Faites fondre doucement le beurre dans une casserolle à fond épais.

A part, mélangez la farine, la levure puis ajoutez ~~la cassonade~~ le sucre roux et les amandes.

Fouettez les oeufs et le lait dans un grand bol. Ajoutez le beurre fondu et mélangez. Mélangez avec la préparation précédente. Mettez la pâte dans des moules à muffins beurrés ou des caissettes. Mettez au four 20 mn environ.

<http://manature2.canalblog.com/>