

mini-muffins miel et noix

Pour une quinzaine de mini-muffins:

- 50g de beurre mou
- 100g de sucre
- 3 oeufs
- 160g de farine
- 1/3 sachet de levure
- 2 c.s. de miel
- 150g de noix concassées



1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un saladier, battez au fouet le beurre en pommade et le sucre. Incorporez le miel, la farine, la levure et les oeufs.
3. Ajoutez les noix au mélange.
4. Versez dans les moules beurrés ou en silicone.
5. Faites cuire 20min à 180°C en surveillant la cuisson.