

MUFFIN DE RUNEBERG

Terriblement moelleux, sucré comme il faut, une croûte croustillante, une texture fondante par les amandes, une saveur biscuitée et un léger parfum de café sans oublier LA petite touche sucré du glaçage rose et LA petite note acidulée de la confiture de framboises ...

Pour 9 muffins

Préparation : 25 min

Cuisson : 15 min



Muffin :

1 œuf

150 ml (150 g) de sucre (blond de canne)

100 ml de crème liquide + 1 cuillère à café bombée de café lyophilisé

100 ml (45 g) d'amandes en poudre

200 ml (environ 14 biscuits) de biscuits secs émiettés (Biscuits Thé)

150 ml (130 g) de beurre

150 ml (90 g) de farine T65

1 cuillère à café de poudre à lever (magasin bio)

Glaçage :

100 ml (70 g) de sucre glace

10 ml de jus de citron

quelques gouttes de colorant rose

confiture de framboises (légère de Bonne Maman)

- 1 Préchauffer le four à 225°C.
- 2 Battre l'œuf et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse.
- 3 Ajouter la "crème de café", les amandes, les gâteaux secs émiettés (biscuits Thé réduits en poudre), puis le beurre fondu, bien mélanger le tout.
- 4 Incorporer la farine et la poudre à lever en dernier.
- 5 Répartir l'appareil dans des moules à muffins.
- 6 Faire cuire 15 min dans le four préchauffé.
- 7 Laisser refroidir.
- 8 Délayer le sucre glace dans le jus de citron. Ajouter 2-3 gouttes de colorant pour colorer le glaçage en rose bonbon. Dessiner un cordon sur le pourtour du muffin à 1 cm de bord.
- 9 Remplir l'intérieur du cercle de glaçage rose de confiture de framboises.
- 10 Laisser sécher un peu puis ... déguster et savourer !