

## MUFFIN POIRES NOISETTES



*Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 10*

### **Ingrédients:**

- 130g Beurre
- 3 Oeufs
- 110g Sucre en poudre
- 100g Noisettes en poudre
- 2cs Crème liquide
- 150g Farine
- 1cc Levure chimique
- 3 Poires

### **Préparation:**

- Préchauffez le four à 180 °C.

Placez 130 g de beurre dans le bol et faites-le fondre 3 min/110°C/vitesse 1. Réservez-le dans un récipient. Ne rincez pas le bol.

- Insérez le fouet. Placez 3 œufs et 110g de sucre en poudre dans le bol, fouettez 2 min/vitesse 3.5. Retirez le fouet.

- Ajoutez 100g de poudre de noisettes, le beurre fondu, 2cs crème liquide, 150g de farine et 1cc de levure, mélangez 10 sec/vitesse 4.

- Beurrez les moules avec les 20 g de beurre restants, puis répartissez-y la préparation à la noisette et les lamelles de poire. Faites cuire au four 25 min environ. Laissez refroidir puis parsemez de sucre glace avant de servir.