

MUFFINS AUX CERISES



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 130g Beurre
- 3 Oeufs
- 110g Sucre
- 100g Amande en poudre
- 2cs Crème liquide entière
- 150g Farine
- 8g Levure chimique
- 200g Cerises coupées en deux dénoyautés

Préparation:

- Préchauffez le four à 180 °C (Th. 6). 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 poudre d'amande, le beurre fondu, 2cs crème liquide, 150g farine et 8g de levure, mélangez 10 sec/vitesse 4.
- Beurrez les moules avec les 20 g de beurre restants, puis répartissez-y la préparation puis par dessus les cerises coupés en deux . Faites cuire au four 25 min environ.