

MUFFINS NOISETTE & MÎRES



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

Ingrédients:

- 130g Beurre
- 3 Oeufs
- 110g Sucre brun
- 100g Noisettes en poudre
- 2cs Crème liquide
- 150g Farine de blé
- 1cc Levure chimique
- 80g Mûres
- 80g Pépites de chocolat
- 20g Noix de pécan
- 1cs Sucre glace

Préparation:

- Tout d'abord, 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 oeufs œufs et 110g de sucre brun en poudre dans le bol, fouettez 2 min/vitesse 3.5. Retirez le fouet.

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

- Placer le mélangeur dans un grand bol, Ajouter 80g de mûres et 80g de pépites de chocolat mélanger à l'aide d'une spatule.

- Beurrez les moules avec les 20 g de beurre restants, puis répartissez-y la préparation et ajouter quelque noix de pécan par dessus. Faites cuire au four 25 min environ. Laissez refroidir puis parsemez de sucre glace avant de servir.