

La cuisine de Boomy



Pour 12 muffins

- 240 gr de farine
- 150 gr de sucre semoule
- 85 gr de beurre
- 2 œufs
- 50 ml de lait ½ écrémé
- ½ sachet de levure chimique
- arôme vanille
- Nutella

- caissette en papier
- amandes concassées

Faire fondre le beurre au micro-ondes, 45s à 900w.

Dans un saladier battre les œufs et le sucre puis rajouter le beurre fondu,

Tamiser ensemble la farine et la levure et ajouter ce mélange dans le saladier,

Incorporer ensuite le lait puis de l'arôme vanille.

Préchauffer votre four à 175°.

Mettre une caissette en papier dans chaque empreinte du moule briochette.

Remplir ces caissettes de préparation, environ à la moitié puis disposer une cuillère à café de Nutella au centre.

Couvrir le Nutella d'une couche de pâte.

Pour finir parsemer quelques amandes concassées sur le dessus des muffins.

Enfourner pour 15 minutes.

Lorsque les muffins sont cuits, démouler les dès que possible et laisser refroidir sur une grille.

Variante : Eileen propose de rajouter une noisette entière sur le Nutella avant de recouvrir de pâte, je n'en avais pas donc j'ai zappé cette étape, à tester une prochaine fois.