



## Muffins au yaourt, citron et fraise

### LA CUISINE DE BOOMY



#### *Pour 12 muffins*

- 1 yaourt nature
- 1 pot de sucre de canne
- 1/2 pot d'huile de tournesol
- 2 œufs
- 2 pots de farine
- 1 pot de poudre d'amandes
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cs de vinaigre de cidre
- 12 belles fraises
- 2 cs de jus de citron
- sucre glace (facultatif)

Pour réaliser l'appareil du gâteau au yaourt il faut garder le pot de yaourt vide car il sert de mesure pour les autres ingrédients. Je me suis servie de mon kitchen'aid pour préparer la pâte.

Mélanger la levure à la farine, réserver.

Mettre le yaourt dans le bol avec les œufs et fouetter le tout. Ajouter ensuite le sucre, l'huile, la poudre d'amandes et le vinaigre de cidre. Tout en remuant verser la farine.

Mélanger jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement incorporer. A ce moment-là ajouter le citron et mélanger à nouveau.

Préchauffer votre four à 180°.

Répartir cette pâte dans les empreintes. Dans chaque empreinte enfoncez une fraise lavée et coupée en 2 .

Enfourner pour 35 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler. Saupoudrer de sucre glace et déguster.