

Muffins poudre d'amende + fleur d'oranger



Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients (pour 12 muffins) :

- 375 g de farine
- 1 sachet de levure (15 g)
- 125 g de sucre + 1 sachet de sucre vanillé (8 g)
- 2 oeufs
- 2 yaourts de 125 g
- 180 g de beurre
- 125 g de poudre d'amandes

- 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, la levure et la poudre d'amandes.

Rajouter les oeufs et les yaourts, ainsi que le beurre fondu. Mélanger le tout. Ajouter l'eau de fleur d'oranger en mélangeant. La pâte reste grumeleuse.

Mettre la pâte dans les moules à muffins (chez moi, 2 cuillères à soupe par muffin).

Cuire 25 minutes au four préchauffé à 180°C (thermostat 6).