

Muffins amande, pêche & abricot



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 12 muffins) :

- 100 g de farine demi-complète (T 110)
- 150 g de farine blanche
- 1 sachet de levure chimique
- ½ cc de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 200 ml de lait
- 2 œufs
- 150 g de sucre complet
- 5 cs de purée d'amande
- 2 cs de miel liquide
- quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 3 abricots
- 1 pêche



✓ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, verser la farine, la levure, le bicarbonate de soude et la pincée de sel. Mélanger et réserver.

Faire tiédir le lait à feu doux.

Dans un autre saladier, fouetter les œufs avec le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et augmente de volume. Ajouter la purée d'amande et l'extrait d'amande amère.

Verser ce mélange sur la farine, mélanger sans trop travailler tout en versant peu à peu le lait.

Éplucher la pêche, la couper en petits morceaux, ainsi que les abricots. Ajouter les fruits ainsi coupés dans la pâte à muffins et mélanger légèrement.

Verser dans des moules à muffins et enfourner pour 15 à 20 minutes. Ils doivent être gonflés et légèrement dorés. Démouler et faire refroidir avant de déguster.

www.audalacuisine.com