



Les mini muffins cerise amande

Recette pour 36 mini muffins. Préparation : 10 minutes. Cuisson : 15 minutes.

Ingrédients

Beurre : 50 g
Sucre en poudre : 110 g
Arôme d'amande amère : 1 c. à moka
Oeufs : 2
Farine fluide (type 45) : 100 g
Farine complète bio (type 150) : 100 g
Poudre d'amandes : 25 g
Levure chimique : 1/2 sachet, soit 5 g
Lait d'amande : 5 cl, soit 50 g
Cerises fraîches : 36

Matériel

une grande jatte
une balance ménagère
un fouet
une plaque d'empreintes à mini muffins



Réalisation > la préparation

1. Faire ramollir le beurre dans la jatte aux micro-ondes si besoin.
2. Ensuite, fouetter ce beurre pommade avec le sucre en poudre en une mousse, puis leur incorporer une cuillère à moka d'arôme d'amande amère.
3. Ajouter les oeufs et mélanger soigneusement cette pâte.
4. Ajouter enfin les farines, la poudre d'amande et la levure et mélanger le tout au fouet.
5. Incorporer enfin le lait d'amande. Préchauffer le four à 150°C.
- attention de ne pas être tenté(e) de chauffer plus fort, vos muffins bruniraient -
6. Verser un peu de pâte dans les empreintes plates à mini muffins, garnies ou non de mini caissettes en papier, aux 3/4 environ de la hauteur. Déposer une cerise bien verticalement au centre de chaque dôme de pâte, en appuyant un peu.
- il faut bien insérer la cerise jusqu'à la moitié de sa hauteur sans quoi la pâte en gonflant va la soulever et la faire pencher, ce qui sera tout aussi bon mais moins esthétique -
7. Enfourner pour environ 15 minutes à 150°C.
- personnellement, j'utilise des empreintes en métal (Alinéa). Si vous avez des empreintes à mini muffins en silicone, pensez à réduire votre cuisson de 2 ou 3 minutes -
8. Laisser complètement refroidir avant de démouler et déguster.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com

Mini muffins à la cerise et à l'amande