

Pour le goûter

Muffins Amandes & Cerises

Ingrédients pour 12 muffins amandes & cerises :

- 2 oeufs
- 100 g de sucre roux
- 100 g de fromage blanc
- 50 g de beurre fondu
- 80 g de poudre d'amandes
- 1 cuillère à café d'extrait d'amande amère
 - 1 cuillère à café de levure chimique
 - 120 g de farine
- 120 g de cerises dénoyautées

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Dénoyotez les cerises et mettez les de côté.

Dans un saladier, mélangez les oeufs et le sucre roux.

Ajoutez le fromage blanc, puis le beurre fondu.

Ensuite, incorporez la poudre d'amandes et l'extrait d'amande amère.

Puis enfin la levure et la farine.

Mélangez de nouveau pour obtenir une pâte homogène et terminez par les cerises dénoyautées.

Répartissez la pâte dans vos moules à muffins et enfournez pour 20 minutes environ.

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :

delicieux@gmail.com

Délicieusement, Marine.

<http://delice-yeux.over-blog.com>

Delice-Yeux©