

MUFFINS A LA PATE D'AMANDES



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de "Ca sent bon dans ma cuisine"

J'ai juste ajouté quelques pépites de chocolat !

Ingrédients :

- 100 g de beurre
- 80 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 100 g de pâte d'amandes
- 5 c à s de jus d'orange
- 1 c à c d'extrait d'amandes amère
- 120 g de farine
- 60 g d'amandes en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 55 g de pépites de chocolat

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Mettre le beurre coupé en morceaux dans le bol et faites fondre 5 minutes à 50° vitesse 2.
- Ajouter le sucre et mixer 1 minute à vitesse 3 tout en ajoutant un à un les œufs par l'orifice
- Toujours en mixant, mais vitesse 6, ajoutez la pâte d'amandes coupées en morceaux ainsi que le jus d'orange. Mixer 10 secondes.
- Ajouter la farine, la poudre d'amandes, la levure, la pincée de sel, l'extrait d'amandes amère et mixer 10 secondes vitesse 4. Racler les bords et mixer de nouveau 10 secondes à vitesse 5
- ajouter les pépites de chocolat et mélanger 20 secondes en sens inverse à vitesse 2
- beurrer et fariner le moule à muffins
- Verser la préparation dans des empreintes
- Faire cuire 25 min au four à 180°

THERMOMINOX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>