

LES MUFFINS A LA CREME DE MARRON



Ingrédients :

- pour une dizaine de muffins :
- 160 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 30 g de sucre
- 80 g de beurre
- 120 g de lait
- 1 œuf
- 1 c à s de rhum
- 1 pot de crème de marrons

Préparation:

- préchauffer le four à 180 °
- beurrer et fariner le moule à muffins
- Mettre le beurre coupé en morceaux dans le bol et faites fondre 5 minutes à 50° vitesse 2.
- puis mettre dans le bol, la farine, la levure, le sucre, l'œuf, le lait et mixer 20 secondes à vitesse 3
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le rhum et 5 c à s de crème de marrons et mélangez de nouveau 20 secondes à vitesse 3
- Remplir les moules à muffins au tiers, y ajouter une petite cuillère de crème marrons puis recouvrir d'un peu de pâte.
- Attention, ne pas remplir complètement les moules, les muffins vont gonfler à la cuisson.
- Mettre au four pendant 20 minutes suivant la taille des moules.
- Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Sortir les gâteaux du four, les laisser refroidir avant dégustation

THERMOMINOUX 2014

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