

## MINI-MUFFINS DE LA FETE DES PERES

---

### Ingrédients pour 24 mini-muffins environ: 6

œufs – 2 sachets de sucre vanillé – 420g de farine – 200g de sucre – 2 sachets de levure chimique – 12cL de lait – 4 càc d'amandes en poudre

**Matériel :** un saladier - un fouet – une balance culinaire – des caissettes à muffins – un moule à mini-muffins



### Préparation

#### **Étape 1**

Faire fondre le beurre sans le cuire. Mélanger les œufs et les sucres. Faire blanchir le mélange. Ajouter le beurre fondu.

#### **Étape 2**

Ajouter ensuite la farine, le lait, la levure et la poudre d'amandes. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

#### **Étape 3**

Préparer les moules à muffins. Placer dans chaque moule une caissette en papier. Remplir avec la pâte. Ne pas remplir à ras bord les caissettes car les muffins vont gonfler.

#### **Étape 4**

Faire cuire au four 20 minutes à 180°C. Utiliser la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson et laisser tiédir à l'air libre.

#### **Variations :**

On peut ajouter à ces muffins toutes sortes d'ingrédients : pépites de chocolat, chocolat en poudre, cuillère de Nutella au milieu, fruits secs...