

Muffins croustillant au lait d'amande et au muesli



Je ne fais pas souvent de muffins, plutôt des cupcakes car j'aime les décorer, créer,... en général (même tout le temps d'ailleurs) j'en fais pour le travail. Mais cette fois-ci j'avais envie de réaliser quelque chose de simple, de gourmand. J'avais du lait d'amande au réfrigérateur et comme je ne voulais pas qu'il se perde j'ai réalisé ces muffins (toujours pour le travail) qui ont énormément plus. Croustillant, moelleux, gourmand !

Pour environ 12 muffins

Ingrédients:

Pour la génoise au lait d'amande:

2 gros oeufs

120g de beurre

50g de lait d'amande

140g de farine

80g de sucre

1/2c. à café de cannelle

65g de muesli (sans fruit sec)

2c. à café de levure chimique

1 pincée de sel

Pour le croustillant:

50g de sucre roux

30g de beurre

Préparation:

Préparez la génoise au lait d'amande:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le beurre mou et le miel au fouet.

Ajoutez les oeufs un à un, en fouettant entre chaque ajout, puis ajoutez la farine, le sel, la cannelle et la levure chimique. Mélangez bien puis incorporez le lait d'amande ainsi que le muesli.

Déposez des caissettes (en papier ou en silicone) dans chaque alvéole de votre moule à muffins. Répartissez la pâte dans chaque caissette.

Préparez le croustillant:

Dans un petit bol, malaxez à la main le beurre mou avec le sucre roux. Répartissez sur la pâte. Enfourez pour 25min.

Après ce temps, démoulez les muffins des alvéoles et laissez-les refroidir sur une grille.

Dégustez une fois refroidi.