



MUFFINS A LA CREME DE MARRONS



Ingrédients pour 12 muffins : 135gr de beurre pommade, 130gr de sucre semoule, 1 oeuf, 180gr de farine, 1/2 sachet de levure, 7cl de lait entier, 200gr de crème de marrons. Chantilly et caramel au beurre salé : facultatifs !

Travaillez le beurre et le sucre avec une cuillère en bois. Ajoutez l'oeuf, fouettez, puis ajoutez la farine et la levure tamisés. Ajoutez le lait sans cesser de mélanger. Incorporez enfin la crème de marrons et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Laissez reposer au frais pendant 2 heures. Remplissez au 3/4 des petits moules en papier et faites cuire 10 à 15 minutes dans le four préchauffé à 200°C. Servez avec un peu de chantilly et du caramel au beurre salé.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2012 ©That's Amore! Tutti i diritti riservati.