

## MINI-VISITANDINES NOISETTES-EAU DE FLEUR D'ORANGER & COEUR PRALINÉ

pour 12 muffins



3 blancs d'oeufs  
125 gr de sucre blanc  
60 gr de beurre salé (ou de purée d'amande)  
60 gr de farine (ou de Maïzena)  
40 gr de poudre de noisettes  
1 petite c.s. d'eau de fleur d'oranger

Pour le coeur praliné:  
12 carreaux de chocolat praliné  
un peu de lait

Préchauffer le four à 180° - chaleur tournante.

Battre les blancs en neige puis ajouter le sucre. Continuer de battre pendant 10 min.  
Verser le beurre fondu et tiède (ou la purée d'amande) sur les blancs d'oeufs ainsi que la farine (ou la Maïzena), la poudre de noisettes et l'eau de fleur d'oranger puis mélanger délicatement.  
Remplir les moules à muffins jusqu'à la moitié, déposer une couche de chocolat praliné et finir avec une couche de pâte.

Faire cuire 25min.

A déguster tiède accompagné d'une compote pomme/poire ou tout simplement d'un yaourt.

