

Muffins

aux M&M'S® et beurre de cacahuètes



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Cuisson** : 20 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 8 à 10 muffins :

- 2 œufs
- 100 g de sucre complet
- 40 g de poudre d'amandes
- 35 g de farine
- 1 cuillère à café bombée de levure chimique
- 60 g de beurre de cacahuètes
- 60 g de purée d'amandes (en magasin bio)
- 100 g de M&M'S®



✓ **Préparation :**

Hachez grossièrement les M&M'S® au mixeur.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, fouettez les œuf avec le sucre.

Ajoutez la poudre d'amande, la farine et la levure chimique. Mélangez. Versez la purée d'amande, le beurre de cacahuètes et mélangez de nouveau au fouet.

Incorporez les M&M'S® hachés à l'aide d'une maryse.

Répartissez le mélange dans les moules à muffins.

Enfournez pour 20 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

www.audalacuisine.com