



MUFFINS AUX CANNEBERGES ET AMANDES TORREFIEES



Pour une douzaine de muffins :

115 g de beurre mou
70 g de vergeoise blonde
15cl de sirop d'orgeat
2 œufs
20 cl de lait
250 g de farine
1 sachet de levure chimique
110 g de canneberges
60 g d'amandes hachées torréfiées
1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger le beurre mou avec la vergeoise et sirop d'orgeat. ajouter les œufs et le lait en battant bien pour avoir un mélange bien lisse. Le robot rend la tâche beaucoup plus aisée.

Ajouter alors la farine, la levure et le sel, terminer par les canneberges et les amandes.

Faire cuire pour environ 30 m,, les démouler à la sortie du four et les laisser refroidir.