

Muffins aux amandes et aux airelles

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

150 grammes de cassonade blonde
1 œuf
125 grammes de beurre (fondu)
175 ml de yaourt grec
1 orange (le zeste râpé)
200 grammes de farine
1 cuillerée à thé de poudre à lever
100 grammes d'amandes (poudre)
100 grammes d'airelles fraîches (ou surgelées - dans ce cas, il faut d’abord les décongeler)
2 cuillères à soupe d'amandes effilées

Méthode de préparation

1. **Placez 10 petits moules à muffins en papier dans un moule à muffins et préchauffez le four à 180 °C.**
2. **Fouettez le sucre, l’œuf, le beurre, le yaourt et le zeste d’orange pour obtenir un mélange homogène. Dans un autre récipient, mélangez la farine tamisée, la poudre à lever, les amandes en poudre et les canneberges.**
3. **Ajoutez le mélange au yaourt et mélangez rapidement.**
4. **Versez la pâte dans les 10 moules à muffins et laissez dorer au four pendant 25 à 30 minutes.**