la cuisine d'isa
conserves artisanales
cours de boulangerie
076 507 91 51

Muffins aux amandes craquants

Ma recette 12 pces

100 g	*Amandes blanches moulues*	*Rôtir au four, laisser refroidir*
100 g	*Amandes rôties*	*Mélanger*
130 g	*Sucre*	
1 pce	*Sel*	
150 g	*Œufs (3)*	*Ajouter, battre*
90 g	*Beurre mou*	
½ cc	*Fac. essence amande amère*	
36 g	*Farine*	*Tamiser ensemble, ajouter, mélanger.*
2 g	*Poudre à lever*	*Garnir la plaque de capsules en papier, répartir la masse (40 g pce env.)*
20 g	*Amandes effilées*	*Répartir sur les muffins*
520 g	*Masse de la recette*	

Cuire 18-20 min dans le four préchauffé à 170°C

Température à cœur 97°C

Avant de servir, saupoudrer de sucre glace

Les muffins peuvent être congelés cuits et se conservent 3-4 mois au congélateur. Décongeler au micro-onde et servir tiède

Rôtir les amandes :
Préchauffer le four à 160°C, répartir les amandes sur une plaque. Au bout de 10 min. env. contrôler la couleur, mélanger et laisser rôtir blond clair.

28.03.2020