

Muffins au nutella

Ingrédients pour 15 muffins :

(Mes caissettes de cuisson font 7 cm de diamètre et 4 cm de hauteur)

130 g de noix de cajou
200 g de sucre
200 g de beurre
3 oeufs
10 cl de lait au chocolat
1 cuillère à café de levure
1 pincée de sel
2àà g de pâte à tartiner (nutella pour moi)

Préparation :

Faire griller les noix de cajou dans une poêle.
Les ajouter au sucre dans le robot et mixer.
Ajouter la farine, la levure, le sel et bien mélanger.
Couper le beurre en petits morceaux, ajouter à l'appareil, mélanger ensuite les oeufs et le lait.
Verser dans les caissettes de cuisson.
Déposer sur chacune une cuillère à café bombée de pâte à tartiner.
Enfourner dans le four à 190° pendant 30 minutes.

<http://deliceyes.over-blog.org/>