





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 cuillère 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.