

Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn - Difficulté : Facile



Muffins de carambole

> Préparation

- Préparez les deux mélanges dans 2 saladiers.
- Rassemblez les 2 préparations et mélangez sans excès pour amalgamer.
- Versez la préparation dans les moules.
- Coupez la carambole en tranches et disposez une tranche étoilée sur chaque muffin.
- Enfourez à 160° pour 35 mn environ.

Ces muffins sont délicieux. Leur texture est très douce et moelleuse en bouche. Le citron vert apporte une petite touche acide qui complète très bien la carambole.

Ingrédients

Mélange sec :

- 1 carambole
- 50 g de farine complète
- 50 g de farine de maïs
- 30 g de flocons d'avoine
- 30 g de sucre roux
- 1.5 c.à.c de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude

Mélange humide :

- 2 blanc d'oeuf
- 1 yaourt nature 0%
- 1 c.à.s de miel
- 30g de compote de pomme
- le zeste et le jus d'un demi citron vert