

Muffins fourrés au praliné



QUANTITÉ

8 muffins



PREPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 140 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 40 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 1/2 pot de yaourt de coco
- 5 cl de lait (végétal ou animal)
- de la pâte de praliné ou de la pâte à tartiner



Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sel.

Dans un autre saladier, battez l'œuf et le sucre avec une fourchette.

Faites fondre le beurre au bain-marie et ajoutez-le au mélange œuf-sucre.

Ajoutez ensuite le yaourt et mélangez bien.

Versez le contenu du 1er saladier dans le 2ème et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte dans vos moules à muffins jusqu'à 1/3 de la hauteur.

Ajoutez une cuillère à café de pâte de praliné ou pâte à tartiner.

Recouvrez avec le reste de pâte.

Faites cuire en four pendant 15 minutes à 180°C.