



Petits gâteaux

Muffins croustillants aux pêches et céréales



30 min 10 min **20 min** **0** **350**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les muffins croustillants

60 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
200 ml **Lait entier**
2 c. à soupe **Rhum**
150 g **Farine**
80 g **Sucre semoule**
1.5 c. à café **Levure chimique**
1 **Sel**
50 g **Flocons d'avoine**
2 **Pêche**
50 g **Raisins secs**

Étape 1

Les étapes

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Beurrer et fariner les moules à muffins s'ils ne sont pas en silicone.
- 3 Peler et couper les pêches en lamelles ou en dés.
- 4 Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux.
- 5 Dans un saladier, mélanger les flocons d'avoine, la farine, une pincée de sel, la levure, le sucre et les raisins secs.
- 6 Dans un second saladier, mélanger le beurre fondu, le lait, les oeufs et le rhum. Incorporer ce mélange dans le premier saladier sans trop travailler la pâte.
- 7 Une pâte à muffins doit être pleine de grumeaux.
- 8 Verser de la pâte au 3/4 des moules. Répartir les morceaux de pêches en les enfonçant légèrement avec l'index.
- 9 Faire cuire pendant 20 à 25 minutes environ selon la taille des moules. Enfoncer la pointe d'un couteau dans un muffin pour vérifier la cuisson, celle-ci doit ressortir sèche.

10 Laisser refroidir. Conserver les muffins bien emballés, à température ambiante.