



Petits gâteaux

Muffins amande pavot



50 min **25 min** **20 min** **5 min** **604**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la pâte

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
500 g **Sucre semoule**
200 ml **Huile de tournesol**
360 g **Lait entier**
1 Sel
0.5 sachet(s) **Levure chimique**
1.5 c. à soupe **Extrait de vanille**
15 g **Graines de pavot**
1.5 c. à soupe **Extrait d'amandes amères**
380 g **Farine**
130 g **Sucre perlé**

Étape 1

Préparation de la pâte à muffin

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 2 Déposer des collerettes dans les moules à muffin.
- 3 Fixer le fouet sur le robot. Dans le bol mixeur, battre les œufs, le sucre et l'huile à vitesse moyenne jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
- 4 Ajouter le sel, la levure chimique, les graines de pavot, le lait, la farine, l'extrait d'amande et l'extrait de vanille. Mélanger à faible vitesse jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.
- 5 A l'aide d'une cuillère à soupe, répartir la pâte dans les moules. Ne pas les remplir entièrement : laisser 5mm.
- 6 Saupoudrer chaque muffin de sucre perlé.

Étape 2

Cuisson des muffins

- 1 Enfourner la plaque de muffins le plus haut possible, laisser cuire pendant 20 min jusqu'à ce que les muffins soient bien dorés.
- 2 Une fois que les muffins sont cuits, les sortir du four et laisser refroidir 5 min sur une grille à pâtisserie.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir les muffins chauds ou à température ambiante.