



Desserts

Muffins aux mandarines

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 mandarines (petites)
200 grammes de farine
125 grammes de beurre (fondu)
100 millilitres de yaourt grec
100 millilitres sirop d'érable
50 grammes de farine d'avoine
5 grammes de levure en poudre
2 cuillères à soupe de sucre vanillé
2 œufs
cannelle
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Lavez bien les mandarines. Râpez l'épluchure de toutes les mandarines et mélangez-la avec la farine, la levure, le sucre vanillé, les flocons d'avoine et le sirop d'érable. Pour le goût ajoutez du sel et de la cannelle.

Mettez les mandarines dans le mixeur. Tamisez le mélange et recueillez le jus.

Battez les œufs. Incorporez-y le yoghourt, le beurre fondu et le jus des mandarines. Incorporez ensuite le mélange de farine et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Remplissez les formes à muffins juste sous le bord et enfournez 25 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four
Mélangeur
Passoire
Formes à tartelette

