

# Muffins aux cerises et yogourt



**Pour 12 pièces**

**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 20 min**

## **Ingrédients**

1 plaque à muffins à 12 alvéoles ou  
12 petits moules en papier

- beurre pour la plaque
- 200 g de farine
- 1 cc de poudre à lever
- 75 g d'amandes mondées, moulues
- 150 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 150 g de beurre liquide
- 3 œufs
- 150 g du yogourt nature
- 250 g de cerises dénoyautées fribourgeoises
- sucre glace pour saupoudrer

## **Préparation**

Mélanger la farine, la poudre à lever, les amandes, le sucre et le sel dans un saladier. Mélanger à part le beurre, les oeufs et le yogourt, ajouter au mélange de farine, travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporer rapidement les cerises, verser dans la plaque beurrée ou dans les moules. Cuire 20-25 min au milieu du four préchauffé à 180°C. Sortir les muffins du four, laisser brièvement refroidir, disposer sur une grille ou laisser refroidir dans les moules. Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

*Copyright <https://www.swissmilk.ch/fr>*