

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 cuill. à café 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
- 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 à 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.

Recette et image tirées du site: www.swissmilk.ch

Recette: Muffins aux cerises et

yogourt