



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Muffin à la châtaigne .



Ingrédients pour 5 muffins :

- 1 œuf
- 1 sachet de levure
- 100 g de farine
- 100 ml de lait
- 150 g de châtaignes entières pelées
- 3 c.à.s de confiture de châtaignes
- 40 g de beurre
- 40 g de sucre

- Réserver 10 châtaignes et mixer les autres
- Mixer 5 des 10 châtaignes réservées et les garder pour la décoration du muffin
- Préchauffer le four th. 6-7
- Dans un saladier regrouper la farine, la levure, la poudre de châtaignes, le sucre
- Dans un autre saladier regrouper le lait, l'œuf, le beurre, la confiture de châtaignes
- Verser le contenu du saladier « liquide » dans le saladier des ingrédients secs
- Mélanger, mais pas trop, la pâte doit être homogène
- Verser 1/3 de la pâte puis insérer une châtaigne entière
- Recouvrir avec le restant de pâte au 2/. Parsemer des brisures des 5 châtaignes.
- Laisser cuire au four th. 6-7 pendant 25 - 30 minutes

Astuces :

- A la place de la confiture de châtaigne on peut utiliser de la crème de marron au café, ou du chocolat noir fondu
- Utiliser de la crème de marron, bien plus sucrée ou incorporer un marron glacé

