



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

## . Muffin aux fruits secs et graines .



*Ingrédients pour 6 bouchées :*

- 1 gros oeuf
- 1/2 jus de citron
- 1/2 sachet de levure chimique
- 40 g de beurre fondu
- 40 g de sucre roux
- 50 g de farine
- 62,5 g de mélange fruits secs et graines \*

- Dans un saladier mélanger la farine et la levure tamisées ensemble, et le sucre roux
- Ajouter l'oeuf, le beurre, le jus de citron et le mélange de fruits secs, bien mélanger
- Lorsque la pâte est lisse et homogène, remplir les moules à muffins
- Enfourner à four préchauffé à 180°C th. 6 pendant 20-25 minutes

\* Cerneaux de noix, raisins blonds, graines de courges, pignons de pins ...

*Astuce : Augmenter à 60 g la proportion de beurre pour une texture plus fondante*

