

Muffin aux fraises

4 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

200g de fraises

1 œuf
1 yaourt
100 g de sucre
100 g de sucre glace
20 g de poudre d’amande
1 sachet de levure
200 g de farine
1 gousse de vanille
Beurre pour moule

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th. 6)

Laver, sécher et équeuter les fraises. Les couper en morceaux et les mixer grossièrement avec le sucre.

Dans un saladier, mettre la farine, la levure et le sel. Incorporer l'œuf battu, le sucre glace, la poudre d'amande et le yaourt. Bien mélanger le tout.

Beurrer le moule à muffin.

Remplir, à moitié, les empreintes de pâte à muffin puis ajouter, au centre, une cuillerée de fraise écrasée et couvrir à nouveau de pâte à muffins.

Enfourner pour 20 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.

Déguster tiède ou froid, les muffins seront un accord parfait avec une salade de fraises/verveine et d'une glace à la vanille.