

Muffins aux amandes

Pour 12 muffins

- **12.5 cl de lait**
 - **100 gr de pâte d'amande**
 - **60 gr de beurre mou**
 - **3 oeufs**
 - **200 gr de farine**
 - **100 gr d'amandes en poudre**
 - **70 gr de sucre en poudre**
 - **1 sachet de sucre vanillé**
 - **1 c.c de levure chimique**
 - **1/2 c.c de bicarbonate**
 - **sel**
 - **(je vous conseille d'ajouter quelques gouttes d'extrait d'amande amer)**
-
- Préchauffez le four à 180°
Faites tiédir le lait dans une petite casserole. Emiettez la pâte d'amande dans le lait et remuez jusqu'à complète dissolution. Versez le lait aux amande dans le saladier contenant le beurre et les oeufs et remuez. Si vous voulez rajouter de l'extait d'amandes, rajoutez. A mon avis, il en faut parce que j'ai trouvé qu'on sentais pas assez les goût des amandes...
 - Deuxième mélange: farine, poudre d'amandes, sucre, sucre vanillé, levure, bicarbonate, une pincée de sel à mélanger.
 - Versez le lait aux amandes sur la seconde préparation et amalgamez les ingrédients, toujours vite et bien.
 - Comptez 20 à 25 minutes de cuisson. Les muffins doivent être bien dorés.

Merci d'avoir choisi ma recette et dites m'en des nouvelles !