

Muffins au beurre de cacahuètes

Pour 16 muffins (15 pour moi) **13 gros pour moi**

- 4 CS de **beurre ramolli** ou de margarine
- 225g de sucre roux (blond de canne pour moi)
- 115g de beurre de cacahuètes avec éclats
- 2 oeufs légèrement battus
- 1 cc d'extrait de vanille
- 225g de farine
- 2 cc de levure chimique
- 100 ml de lait

Mettre des caissettes en papier dans 16 empreintes à muffins en silicone.

Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Ajoutez le beurre très mou, le beurre de cacahuètes et l'extrait de vanille.

Mélangez à nouveau.

Ajoutez la farine et la levure tamisée en mélangeant avec une cuiller en ajoutant progressivement le lait.

Répartir la pâte dans les empreintes en les remplissant aux 3/4.

Préchauffez le four à 200° (à adapter à votre four) pendant 10 minutes puis enfournez la plaque pour 25 minutes (toujours suivant votre four). **un peu moins de 20 mn pour moi**

Laissez refroidir hors du four.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>