

Muffins aux Carambar

Ingrédients pour 6 muffins :

- 1 oeuf
- 60 g de beurre
- 1 pot de yaourt nature (1 pot de Fjord ici)
- 12 Carambar
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 40 g de sucre en poudre

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Dans un saladier, blanchissez le sucre avec l'oeuf jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse.

Incorporez le yaourt, la farine et la levure chimique. Réservez.

Faites fondre le beurre avec 6 Carambar dans une casserole sur feu doux.

Lorsque les Carambar et le beurre sont bien fondus, versez et intégrez rapidement à la pâte à muffins.

A l'aide d'une cuillère, remplissez les moules aux deux tiers.

Enfournez pour 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les muffins soient bien gonflés, dorés à l'extérieur et cuits à l'intérieur.

Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

Sortez les muffins du four et laissez-les refroidir sur une grille.

Piquez un Carambar avec le papier dans le muffin et saupoudrez d'un peu de sucre glace pour décorer.