



MUFFIN VEGETAL DE NANA

TEMPS DE PREPARATION :20 MIN

TEMPS DE CUISSON: 25 MIN

INGREDIENTS

- 100 g de beurre végétal
- 120 g de lait d'amande
- 2 oeufs
- 130 g de sucre
- 200 g de farine T55
- 1 càc de sel
- 1 sachet sucre vanillé
- 2 càc de levure chimique
- 1 càc de bicarbonate de soude
- 60 g de pépite de caramel
- 35 g de pralin

PREPARATION

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
3. Dans un saladier (ou dans le bol de votre robot) mettre le lait, les oeufs, le sucre, le sucre vanillé, le beurre refroidi et mélanger 30 sec.
4. Ajouter la farine, la levure, le bicarbonate et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
5. Incorporer les pépites de caramels et de pralin et mélanger 15 sec.
6. Mettre le mélange dans des moules individuels préalablement beurré au 3/4 plein.
7. Enfourner 25 minutes.

NOTES:

CONSERVATION DANS UNE BOÎTE HERMÉTIQUE OU CLOCHE A GATEAU 5 JOURS