

Mini-muffins poires & châtaigne

Pour 20 mini-muffins

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 2 œufs
- 60g de farine de châtaigne
- 60g de sucre de canne
- 110g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 poires
- 2 cs de Rhum



Ustensiles spécifiques : un saladier, une casserole, une spatule, un fouet, une plaque aluminium perforée, une empreinte de 20 mini-muffins.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer les mini-muffins sur la plaque alu perforée.
- Couper les poires en dés et les mettre dans le saladier avec le rhum le temps de la préparation.
- Faire fondre le beurre dans la casserole.
- Mélanger la farine, la levure, le sucre, les œufs, le sel et le beurre fondu.
- Ajouter les dés de poires égouttés et verser dans les empreintes.
- Enfourner durant 15 min environ.
- Déguster froids.

Bon appétit !