

Muffins aux framboises et pralin maison

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

Pour une dizaine de muffins

Pour le Pralin Maison

60 gr d'amandes entières avec la peau
125 g de sucre glace.

POUR LES MUFFINS

150 gr de farine T55
40 gr de semoule fine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de Bicarbonate de soude alimentaire
20 gr de beurre
3 oeufs
1 sachet de sucre vanillé
100 gr de Yaourt grec
100 gr de sucre en poudre
150 gr de framboises
Pralin

PRÉPARATION

- **Préparation du pralin :**
- Mélanger les amandes et le sucre glace dans une casserole
- Placer la casserole sur feu doux et laisser fondre complètement le sucre.
- Verser le mélange obtenu sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Laisser refroidir et durcir.
- Casser en morceaux puis les mettre dans un sac en plastique
- Ecraser au rouleau à pâtisserie.
- Terminer en mixant les morceaux dans un mixeur pour obtenir un pralin plus fin, mais laisser des petits morceaux d'amandes
- **Réalisation des Muffins**
- Préchauffer le four à **180°C**.
- Dans le bol du robot (cooking), ou dans un saladier, mettre la farine, le sucre vanillé, la levure, le sucre et la semoule
- Ajouter les oeufs.
- Installer le batteur souple sur le robot et mélanger à **vitesse 1** ou mélanger au fouet dans un saladier.
- Faire fondre le beurre au micro-ondes, puis l'ajouter à la précédente préparation.
- Ajouter le Yaourt grec
- Ajouter le Bicarbonate
- Continuer de bien mélanger jusqu'à ce que tout soit bien homogène

- Déposer 2 cuillères à soupe de la préparation obtenue dans les moules à muffins en silicone
- Déposer 2 framboises sur chaque muffin sans les enfoncer
- Ajouter une petite cuillère à café de pralin sur le dessus de chaque muffin
- Enfourner et laisser cuire **15 minutes** puis baisser le four à **160° c** et continuer la cuisson pendant **10 minutes**
- Laisser complètement refroidir avant de démouler les muffins

CONSEILS ET ASTUCES

1- Au bout de 15 minutes de cuisson, mettre une feuille d'aluminium pour protéger les muffins avant de poursuivre la cuisson

2- Vérifier avec la lame d'un couteau la cuisson des muffins. Elle doit ressortir sèche, sinon poursuivre la cuisson.

3- Conserver le pralin dans un bocal. Remuer un peu tous les jours jusqu'à la prochaine utilisation pour éviter qu'il ne colle de trop.

4- J'insiste sur le fait de faire votre pralin sinon vous n'aurez pas le même résultat !