

Minis Muffins noisette cardamone

D'un seul coup une envie impérieuse de sucré me prend, il est dimanche après-midi mais je n'ai pas envie de me déplacer jusqu'à la petite supérette encore ouverte à cette heure-ci, surtout que je n'y trouverai que du classique, rien qui puisse me ravir le palais.

Rien dans les placards, c'est le problème quand on est gourmand, ces derniers ne restent pas longtemps garnis. Il ne reste plus qu'à se retrousser les manches et regarder ce qu'il est possible de faire avec ce qu'il me reste d'ingrédients divers. Alors voici une petite recette créée sur le pouce avec ce que j'ai pu trouver.

Dans ces occasions je note toujours scrupuleusement ce que je fais pour pouvoir en refaire au cas où ce serait bon ;)

Préparation 10 minutes

Cuisson 15 minutes

100 g de sucre

2 oeufs

6 cas d'huile d'olive

120 g de beurre

125 g de noisettes en poudre

100 g de farine

1 sachet de levure

100 g de muesli « de base »

1 cas de cardamone en poudre

Préchauffer le four à 180°C – Th6

Mélanger les oeufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux.

Puis ajouter l'huile d'olive, mélanger, et le beurre ramolli, bien mélanger.

Ajouter ensuite les noisettes, la farine, le levure, le muesli, la cardamone en mélangeant bien à chaque fois.

Répartir la préparation dans les moules à minis muffins

Mettre dans un four chaud à 180° C (Th6) pendant 15 minutes

Tiède c'est délicieux et froid c'est exquis ! Vous m'en dirai des nouvelles. J'ai du lutter pour ne pas tout manger immédiatement, la gourmandise c'est l'Enfer !

La quantité correspond à un plaque de 20 minis muffins.

Ce que j'appelle muesli de base est un simple mélange de divers flocons de céréales et de raisins secs. Les flocons restent évidemment croquants, si cela vous gêne il vous suffit de ne mettre que 50 g de raisins secs par exemple, ou de ne pas en mettre du tout ;)

Pour la cardamone en poudre on la trouve sans problème dans les magasins bio.

Par

Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le mercredi 5 mai 2010

Consultable en ligne : <http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/11775-minis-muffins-noisette-cardamone.html>