

Muffins à la crème de marrons

Ingrédients :

Pour une douzaine de muffins :

- 230 g de farine
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 70 g de beurre fondu
- 12 cl de lait
- 1/2 sachet de levure chimique
- De la crème de marron

Préparation:

Battre les œufs avec le beurre et le lait. Bien mélanger.

Préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, mettre la farine, la levure, le sucre. Ajouter la préparation précédente, mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.

Déposer une bonne cuillère à soupe dans chaque empreinte à muffin, une noisette de crème de marron et couvrir à nouveau de pâte.

Enfourner pour une vingtaine de minutes.