

Muffins à la poire et aux caramels fondants

Dessert



Note : 2

Portions :4 parts

Difficulté : 2

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :20 min

Calories par portion : 231.5 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

Les ingrédients

- 1.0 u Poire
- 10.0 u Caramel
- 1.0 u Oeuf
- 0.5 u Yaourt nature
- 20.0 gr Beurre
- 100.0 gr Farine de blé à levure incorporée
- 40.0 gr Sucre
- 1.0 cc Gingembre

Un instant de pur bonheur...

Préchauffer le four à 180°C (Th.6)

Préparation de la pate à Muffins

Peler et épépiner la poire, puis couper la en petits dés.

Casser 3 caramels pour en faire des éclats.

Dans un bol mélanger la farine et le gingembre.

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Dans un saladier, mélanger: le beurre fondu, l'oeuf, le yaourt et le sucre.

Puis y incorporer les dés de poire, les éclats de caramel et la farine au gingembre.

Mélanger pour obtenir une pate lisse.

Cuisson

Répartir la pate dans le fond des moules à muffin, puis y insérer un caramel et recouvrir avec la pate

jusqu'en haut du moule.

Enfourner 20 min pour les petits moules, et 30 min pour les plus gros.

Piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson.

Présentation

A déguster au moment du café ou en dessert avec une boule de glace vanille (dans ce cas les servir tièdes).