

Muffins Raisin Pâte d'Amandes

250g de raisins (sans pépins)
100g de pâte d'amandes
280g de farine (T45)
2 CC de levure chimique
½ CC de bicarbonate
½ CC de cannelle
1 œuf
120g de sucre brun ou blanc
1 sachet de sucre vanillé
80ml d'huile neutre ou 125g de beurre pommade
250g de lait ribot (donne la légèreté à la pâte ! Peut être remplacé par du lait normale ou du yaourt)

Pour le décor :

150g de sucre glace
2 ½ CS de vin blanc ou de jus de raisin blanc

Préchauffez votre four à 180°C. Posez vos empreintes pour Muffins sur la plaque perforée.

Lavez les raisins et coupez la pâte d'amande en petits dés.

Tamisez la farine dans le cul-de-poule et mélangez-la soigneusement avec la levure, le bicarbonate, la cannelle et la pâte d'amandes.

Battez l'œuf dans un autre cul-de-poule en omelette. Rajoutez le sucre, le sucre vanillé, l'huile (ou le beurre) et le lait ribot et mélangez bien.

Rajoutez le mélange sec (farine...) et mélangez légèrement jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humides. Il faut que la pâte contienne encore des grumeaux. A la fin rajoutez les raisins et mélangez délicatement.

Remplissez les empreintes et faites cuire à 180°C pendant 20-25 minutes.

Laissez reposer par la suite environ 10 minutes dans les empreintes avant de démouler les muffins pour les laisser refroidir complètement.

Pour le décor mélangez le sucre glace et le vin (ou le jus de raisin), jusqu'à ce que obtenez un glaçage lisse. Trempez les Muffins un par un dans le glaçage et faites sécher.

<http://monptitatelierculinaire.over-blog.com/>