



---

## MUFFINS AUX KIWIS

### **INGREDIENTS**

- 1 œuf entier
- 250 g de farine de blé
- 150 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre doux
- 20 cl de lait écrémé
- 2 c. à café de levure chimique
- 6 kiwis

### **PREPARATION**

1. Sortez votre beurre 1 h avant la préparation de vos muffins aux kiwis pour qu'il ramollisse légèrement.
2. Préchauffez votre four à th.6-7 (200°C).
3. Dans un saladier, tamisez la farine et la levure chimique.
4. Coupez le beurre ramolli en morceaux puis ajoutez-le au mélange farine-levure. Mélangez.
5. Ajoutez ensuite le sucre en poudre et l'œuf entier. Mélangez à nouveau.
6. Versez le lait petit à petit sans cesser de mélanger jusqu'à avoir une pâte à muffins homogène.
7. Epluchez et coupez les kiwis en petits dés puis incorporez-les délicatement à votre pâte à muffins. Mélangez.
8. Versez votre pâte à muffins aux kiwis dans des moules en remplissant les alvéoles jusqu'à mi-hauteur.
9. Lorsque votre four est chaud, enfournez vos muffins aux kiwis et faites-les cuire à th.6-7 (200°C) pendant 20 à 25 min.
10. A la fin de la cuisson, laissez vos muffins aux kiwis refroidir quelques minutes avant de les démouler.