

Muffins aux pralines roses ou muffins à la Lyonnaise

★ 4/5 basé sur 2 avis



La praline rose, spécialité Lyonnaise, est une amande enrobée de sucre caramélisé. Pour obtenir cette jolie couleur, lors du dernier enrobage, le sucre est coloré en rose. Elle est également aromatisée ce qui lui donne ce goût si particulier. Recette proposée par Comme une épice de

MENU

Ingrédients / pour 12 personnes

- ^{250g} ~~200~~ g de farine (250g)
- 60 g de sucre roux
- 60 g de sucre en poudre
- 5 g de poudre à lever (ou levure chimique)
- 125 g de pralines roses concassées
- 1 œuf ~~ou 2~~
- 120 g de beurre
- 180 g de yaourt
- 3 cuillères à soupe de lait ~~ou~~ 1/2 brick de crème fraîche (15 cl)

Réalisation

Difficulté	Facile
Préparation	10 mn
Cuisson	20 mn
Temps Total	30 mn

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez votre four à 180°C (chaleur traditionnelle). Réalisez toutes vos pesées. Faites fondre le beurre au bain-marie (ou au micro-ondes)
- 2 Dans un saladier, mélangez les ingrédients "secs" : la farine, la poudre à lever, les sucres et les pralines roses concassées.
- 3 Dans un autre saladier, mélangez les ingrédients "liquides" : le beurre fondu, le yaourt, l'œuf et le lait.
- 4 Mélanger tous les ingrédients puis verser dans les moules à muffins