

Muffins abricot nectarine au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 20 min	Durée : 30 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapes : 10	Astuces : 12	

Ingrédients

2 abricots
2 nectarines
120G de sucre roux
150G de farine
100G de beurre
100G de poudre d'amande
3 oeufs
1 sachet de levure

Etapes

Â»

Préchauffez le four sur 180°C.

Â»

Mettez les oeufs et le sucre roux dans le bol du thermomix.

Â»

Puis, réglez votre robot thermomix, 30 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajoutez la farine, le levure, le poudre d'amande dans le bol du thermomix.

Â»

Puis programmez 30 secondes sur la vitesse 4 votre robot culinaire.

Â»

Mettez le beurre fondu dans le thermomix.

Â»

Mixez 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Coupez la nectarine et les abricots en petit morceaux, puis mettez les dans le bol du thermomix.

Â»

Ensuite, programmez 30 secondes sur la vitesse 3 en fonction sens inverse, votre robot thermomix.

Â»

Remplissez, enfin, les petites caissettes à muffins au 3/4 et enfournez les pendant 20 minutes.

Laisser refroidir et dégustez de délicieux muffins abricots thermomix. Miam