



## Muffins au pralin

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 120 g de beurre
- 100 g de sucre roux
- 2 œufs
- 130 g de farine
- 1 sachet de levure chimique Sainte Lucie
- 10 cl de crème fraîche
- 75 g de pralin haché Sainte Lucie

1. Demande à un adulte de préchauffer le four à 170°C (th 5-6).
2. De ton côté, fouette le beurre mou avec le sucre roux, puis incorpore les œufs un par un.
3. Ajoute la farine tamisée avec la levure chimique.
4. Incorpore ensuite la crème épaisse et le pralin haché. Fouette le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

5. Remplis les moules à muffins au 2/3. Demande à un adulte de faire cuire les muffins environ 20 min à 170°C (th 5-6) : le dessus des muffins doit être joliment doré.
6. Laisse refroidir quelques minutes dans le moule avant de démouler, à l'aide d'un torchon, les muffins.

Cette recette de muffins au pralin se réalise avec des [produits Sainte Lucie](#), disponibles au rayon « Aide à la pâtisserie », en GMS.