

RECETTE



Cette recette vous est proposée par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



Bon appétit !



Retrouvez toutes les recettes sur www.hopla-ferme.fr

MUFFINS AU GRANOLA ET AU RAISIN

Ingrédients

- 90g de cerneaux de noix
- Préparation de la pâte des muffins
- 150g De sucre roux
- 190g de farine T 55
- 15g de levure chimique
- 2 pincées de sel
- 100g des raisins secs
- 100g de granola genre flocons d'avoine ou autre
- 400g de fromage blanc
- 2 œufs
- 7 cuillères à s. d'huile de colza
- Beurre et farine si moules non en silicone

- Dans un saladier, déposer le sucre, la farine, la levure et le sel. Bien mélanger. Ajouter ensuite les raisins secs, les noix hachées, le granola. Bien mélanger à nouveau et garder 2 pincées de chaque ingrédient. Verser le fromage blanc et remuer. Puis ajouter les œufs et l'huile de colza en mélangeant avec une maryse jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.
- Préchauffer le four à 170 °C (th. 5/6). Beurrer et fariner des moules à muffins ou utiliser des moules en silicone. Déposer-les sur une plaque. Y répartir la pâte. Saupoudrer les muffins des pincées réservées.
- Enfourner la plaque pour 16 minutes environ. Vérifier la cuisson de vos muffins en plantant la pointe d'un couteau dans l'un d'eux : elle doit ressortir sèche. Sortir les moules. Les laisser refroidir. Puis démouler les muffins et les déposer sur un plat.