

Muffins fourrés au kiwi

Ingrédients (pour 6 muffins)

- 200g de chair de kiwi
- 5g de fécule de maïs
- 20g de sucre



Pâte à muffins

- 200g de farine
- 80g de sucre
- 10g de levure chimique
- 60g d'huile neutre
- 50g de yahourt



Préparation

1. Préparer le cœur kiwi. Mixer la chair de kiwi jusqu'à l'obtention d'une purée et mettre 80g de côté
2. Dans le bol du mixeur, ajouter la fécule et le sucre au reste de la purée et mixer. Réserver au congélateur le temps de réaliser le reste de la recette
3. Préparer la pâte à muffins. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure. Ajouter l'huile, 50g d'eau, le yahourt et les 80g de purée de kiwi.
4. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène/
5. Préchauffer le four à 180°C
6. Verser la pâte dans les moules à muffins jusqu'à mi-hauteur. Ajouter 1 cuillerée à café de cœur de kiwi au centre de chacun et recouvrir de pâte. Enfourner 30 minutes

