



MUFFINS AU MATCHA AVEC NOIX DE PÉCAN ET CHOCOLAT BLANC

Moelleux, aromatique et avec un cœur délicieusement fondant



12 pièces



45 minutes



20 Min - 180/210°C



Facile



3 - 4 jours

INGRÉDIENTS:

Ingrédients secs

- 220 g de farine blanche
- 30 g de farine d'amandes
- 12 g de poudre de matcha
- 8 g de levure chimique
- 3 g de sel

Ingrédients liquides

- 120 g de beurre fondu (pas trop chaud)
- 120 g de sucre
- 2 œufs (env. 100 g)
- 150 g de yaourt entier
- 120 g de lait (par ex. lait d'avoine ou entier)
- 5 g d'extract de vanille

En plus

- 120 g de chocolat blanc, grossièrement haché
- 60 g de noix de pécan, torréfiées et grossièrement hachées



FUN FACT:

Le matcha contient de la caféine, mais grâce à la L-théanine, son effet est beaucoup plus doux et progressif que celui du café – idéal pour un moment de plaisir tout en détente.

PRÉPARATION:

Préchauffe ton four à 210 °C chaleur haut/bas et fais griller brièvement les noix de pécan dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'elles dégagent un léger parfum. Laisse-les ensuite refroidir puis hache-les grossièrement. Coupe également le chocolat blanc en morceaux.

Prépare ensuite les ingrédients liquides : mélange le beurre fondu avec le sucre. Incorpore brièvement les œufs, puis ajoute le yaourt, le lait et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir une masse lisse et homogène.



Vient maintenant une étape importante : tamiser les ingrédients secs. Tamise la farine, la farine d'amandes, la levure chimique, le sel et la poudre de matcha ensemble dans un saladier séparé.

Ajoute les ingrédients secs à la préparation liquide et mélange brièvement. La pâte peut rester légèrement grumeleuse.

Incorpore ensuite les noix de pécan et le chocolat blanc.

Couvre la pâte et place-la au réfrigérateur pendant 20 à 30 minutes.



Remplis ensuite tes moules à muffins avec la pâte (environ 90 % de la hauteur).

Fais cuire les muffins d'abord pendant 5 minutes à 210 °C, puis réduis la température à 180 °C et poursuis la cuisson pendant 15 à 18 minutes.

Après la cuisson, laisse les muffins reposer quelques minutes dans le moule avant de les démouler et de les laisser refroidir complètement – ou savoure-les encore légèrement tièdes.

