

Muffins au Spéculoos et Sucre Perlé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	100g
- SUCRE SEMOULE	100g
- OEUF(S)	3
- FARINE	125g
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	100g
- BAKING POWDER (FERMENT)	10g
- SUCRE PERLÉ	20g



Recette:

- Concassez grossièrement les spéculoos.
- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat creux, mélangez le sucre avec les œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Ajoutez la farine et la levure au fouet. Puis, intégrez à la spatule les biscuits concassés.
- Déposez dans des moules en silicone des coupelles en papier dentelé.
- Versez alors de pâte jusqu'au $\frac{3}{4}$ de ces coupelles. Déposez le sucre perlé sur le sommet de la pâte.
- Enfournez pour 25 minutes.
- Retirez du four et laissez refroidir quelques peu avant de démouler délicatement.

Remarque:

Pour 8 à 10 muffins.

Il faut 8 à 10 coupelles en papier dentelé.