RECETTE

Muffins aux pêches, aux biscuits amaretti et au Nutella®

Difficile | 2 h 30 min

INGREDIÉNTS

Pour 14 portions

1 gousse de vanille

4 œufs

280 g de crème

160 g de cassonade

Une pincée de sel

1 petit verre de triple sec

65 g de farine de riz

350 g de poudre d'amande

400 g de pêches au sirop

30 g de biscuits amaretti secs

140 g de Nutella®

Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15 g de Nutella® par personne pour se régaler !

INSTRUCTIONS

1

À l'aide d'un couteau, fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez les graines.

Séparez le blanc des jaunes de 2 œufs.

Dans un saladier, mélangez les 2 œufs entiers, les 2 jaunes d'œufs, la crème, 140 g de cassonade, la pincée de sel, les graines de vanille et le triple sec.

Fouettez tout ensemble et ajoutez ensuite la farine de riz tamisée avec la poudre d'amande et continuez à fouetter.

2

Dans un autre saladier, battez les blancs d'œufs en neige ferme avec les 20 g de cassonade restants puis incorporez-la délicatement au mélange précédent.

3

Préchauffer le four à 180°C et positionnez une grille au milieu du four.

Beurrez et farinez des petits moules individuels en aluminium. Remplissez-les avec la pâte jusqu'à mi-hauteur.

Déposez sur le dessus quelques morceaux de pêches au sirop (bien égouttés) et un peu de biscuits amaretti grossièrement écrasés.

Faites cuire pendant environ 25 minutes (ou jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés).

Insérez un cure-dent dans la pâte pour voir s'ils sont bien cuits.

4

Sortez les muffins du four et laissez-les refroidir légèrement.

Démoulez sur une grille et laissez refroidir complètement.

À l'aide d'un emporte pièce, découpez un morceau de gâteau dans le fond de chaque muffin (de la taille d'un demi-bouchon de liège).

À l'aide d'une poche à douille, remplissez chaque trou avec 10 g de Nutella® puis refermez-les avec un morceau de gâteau que vous avez enlevé.

Et voila !