



# MUFFINS À LA FARINE D'ÉPEAUTRE ET AUX NOIX



## QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>100 g</b>	Beurre, mou
<b>200 g</b>	Sucre
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé
<b>3</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>100 g</b>	Noisettes, moulues
<b>230 g</b>	Farine complète d'épeautre
<b>0.5 paquet</b>	Levure chimique
<b>3</b>	Blanc(s) d'œuf

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Mélanger le beurre avec le sucre et le sucre vanillé, ajouter petit à petit les jaunes d'œuf et battre le tout environ 5 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et l'ajouter à la masse de beurre, ainsi que les noisettes moulues et mélanger.
4. Mélanger la farine avec la levure chimique et incorporer à la masse.
5. Battre les blancs d'œuf en neige et incorporer délicatement à la pâte.
6. Placer des moules en papier dans le moule à muffins, les remplir avec une cuillerée à soupe de pâte et faire cuire environ 20 minutes au four préchauffé.