



MUFFINS DU LAPIN DE PÂQUES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Pas besoin de gélatine supplémentaire



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

POUR LES MUFFINS

4	Jaune(s) d'œuf
150	Sucre
2 cl	Amaretto
1 pincée	Cannelle, moulues
200 g	Carottes, pelée
200 g	Amandes, râpée
70 g	Farine de blé
1 cc	Levure chimique
4	Blanc(s) d'œuf
1 pincée	Sel

POUR LA CRÈME

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 g	Chocolat blanc, fondu
40 g	Fromage blanc, 10 % de matières grasses
20 g	Sucre glace
0.5	Citron(s), jus et zeste finement râpé

POUR LA DÉCORATION

	Pâte d'amandes
	Colorant alimentaire

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 170° C (chaleur tournante).
2. Pour les muffins, battre les jaunes d'œufs avec 100 g de sucre, l'Amaretto et la cannelle au-dessus de la vapeur jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
3. Mélanger les carottes râpées avec les amandes, la farine et la levure chimique et ajouter à la masse de jaunes d'œufs en remuant.
4. Battre les blancs d'œufs avec 50 g de sucre et le sel en neige ferme et incorporer à la masse.
5. Répartir la masse dans les formes à muffin engraissées et faire cuire au four préchauffé pendant environ 25 minutes. Laisser refroidir.
6. Pour la crème, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
7. Remuer encore une fois la crème, la remplir dans une poche à douille et garnir les muffins avec la crème.
8. Teindre la pâte d'amandes avec le colorant alimentaire et former des figurines à votre guise. Garnir les muffins avec les figurines et servir.