



MUFFINS AUX NOIX AU THERMOMIX



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 12 PIÈCES

| | |
|----------------------|--|
| 250 g | QimiQ Sauce Base |
| 100 g | Noisettes |
| 3 | Blanc(s) d'œuf, pour le blanc d'œuf monté en neige |
| 130 g | Beurre, mou |
| 200 g | Sucre |
| 1 sachet(s) | Sucre vanillé |
| 3 | Jaune(s) d'œuf |
| 220 g | Farine de blé, griffig |
| 0.5 sachet(s) | Levure chimique |

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (chaleur de voûte et de sole).
2. Mettre les noisettes dans le bol du mixeur, râper pendant 10 sec. / vitesse 7, transvaser et rincer le bol du mixeur.
3. Insérer l'accessoire pour battre, monter les blancs d'œufs en neige ferme pendant 2 minutes à la vitesse 4, transvaser et rincer le bol du mixeur.
4. Mettre le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans le bol du mixeur sans l'accessoire mélangeur et mélanger pendant 20 secondes/vitesse 3,5. Insérer l'accessoire mélangeur. Ajouter la base pour sauce QimiQ et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter lentement les jaunes d'œufs et battre en mousse pendant environ 5 minutes.
5. Incorporer les noix moulues à la masse de beurre à l'étape 1.
6. Mélanger la farine et la levure chimique et les incorporer à la masse en tournant à la vitesse 1.
7. Incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte à la vitesse 1.
8. Tapiser un moule à muffins de petits moules en papier, verser 1 cuillère à soupe de pâte dans chaque moule et faire cuire pendant environ 20 minutes dans le four préchauffé.