

Muffins aux figues



Des muffins bien moelleux grâce au yaourt et aux figues fraîches. A déguster au petit-déjeuner ou pour le goûter.

Pour 6 muffins
Ingrédients

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

- 140 g de farine
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 50 g de sucre roux
- 1 oeuf
- 125 g de yaourt à la vanille
- 20 g de beurre
- 250 g de figues fraîches
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Tamisez la farine, la levure et le sucre dans un saladier.
2. Dans un autre récipient, battez l'oeuf et le yaourt à l'aide d'un fouet. Ajoutez le beurre fondu et la pincée de sel.
3. Coupez les figues en petits quartiers. Mélangez la préparation liquide et la préparation solide, sans trop mélanger. Incorporez les figues et répartissez la pâte dans les moules à muffins beurrés ou huilés.
4. Enfournez environ 25 minutes dans le four préchauffé à 180°C (350°F, thermostat 6).