

Muffins à la mangue

Ingrédients :

- 1/4 tasse beurre (50 gr.)
- 1/2 tasse sucre (100gr.)
- 350 gr. de mangues ou 2 mangues moyennes
- 2 œufs
- 2 tasses farine tout usage (300 gr.)
- 1 c. à soupe poudre à pâte (cuil. à table)
- 1/2 c. à thé bicarbonate de soude (cuil à café)
- 100 ml. lait
- 1 c. à thé extrait de vanille (cuil à café)
- 3 c. à thé miel (cuil à café)

Préchauffer le four à 350°F (180°C).

Dans un grand bol, presser le beurre jusqu'à ce qu'il soit d'une consistance crémeuse.

Éplucher les mangues et broyez-les en purée

Ajouter le sucre et la purée de mangue au grand bol. Bien mélanger.

Incorporez les oeufs en battant après chaque addition (Il faut que le mélange soit bien fusionné.).

Dans un autre bol, mélanger tous les ingrédients secs. Incorporer graduellement au mélange de mangues en brassant à tous les additions.

Ajouter le lait, le miel et la vanille. Mélanger.

Verser dans un moule à muffins.

Cuire au four à 350°F (180°C) pendant environ 30 /35 minutes.

P.S. après avoir vu le résultat, la prochaine fois je vais mettre en purée seulement une mangue et couper l'autre en petit morceaux. À mon avis ils seront encore meilleurs.