

Petits moelleux énergétiques

6 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 1 pot de yaourt nature
- 2 pots de farine
- 1 pot de poudre d’amande
- 1 demi pot de sucre de canne
- 1 demi pot d'huile
- 2 œufs
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- Amandes effilées pour la décoration

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2
En vous servant du pot de yaourt comme verre doseur, mélanger les ingrédients :
yaourt, farine, sucre, huile, œufs et poudre à lever. Saler.

Etape 3
Ajoutez la garniture, ici la poudre d’amande dans la pâte, selon votre goût.

Etape 4
Répartir la pâte dans huit moules à muffins et parsemer de la décoration de votre
choix, ici les amandes effilées.

Etape 5
Enfourner pendant 15 mn. Servir.