Recettes

Pitaya

essential COSTA RICA

Muffins complets à la pitaya et au yaourt

TEMPS DE PRÉPARATION : **30 MINUTES**
PORTIONS : **12**

Ingrédients :

- 300 g de pitaya
- 260 g de farine de blé complète
- 125 g de sucre
- 2 cuillères à café de levure instantanée
- Une demi-cuillère à café de bicarbonate de soude
- Un quart de cuillère à café de sel
- 2 œufs
- 1 tasse de yaourt naturel
- 115 g de beurre fondu à température ambiante

Préparation :

1. Préchauffez le four à 190 °C et beurrez un moule à muffins pour 12 cavités.
2. Dans un bol, mélangez la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate et le sel.
3. Mélangez soigneusement tous les ingrédients.
4. Dans un autre récipient, fouettez délicatement les œufs. Ajoutez le yaourt et le beurre fondu à température ambiante ; puis, mélangez-les bien.
5. Mélangez tous les ingrédients secs et humides.
6. Coupez les pitayas en petits dés.
7. Ajoutez les morceaux de pitaya au mélange précédent et remuez à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce qu'ils soient uniformément répartis.
8. Répartissez le mélange dans les moules beurrés.
9. Enfournez les muffins dans le four préchauffé à 190 °C et laissez cuire pendant environ 20 minutes.
10. Laissez refroidir les muffins sur une grille pendant environ 10 minutes avant de les démouler.