



Muffins au maïs

Une douce envie de sucré ? Craquez pour ces muffins au maïs Bonduelle et chocolat blanc ! Le croquant du maïs Jeunes Grains, l'amertume de l'orange confite et la gourmandise du chocolat blanc réunit dans un dessert gourmand ! Surprenez-vous avec les recettes Bonduelle !



Facile



4 personnes



30 min



Bon marché

Ingrédients pour 4 personnes

1 boîte de Maïs Jeunes Grains ou maïs sans sucres ajoutés Bonduelle

70 g de beurre

70 g de sucre en poudre

20 g de Drambuie ou Grand Marnier

2 grands oeufs

120 g de yaourt

30 g d'orange confite

50 g de chocolat blanc

180 g de farine tamisée

15 g de levure chimique

Étape 1

Préchauffez le four à 180°C.

Étape 2

Battez ensemble le beurre, le sucre et la liqueur en un mélange bien crémeux.

Étape 3

Ajoutez ensuite les oeufs, un par un.

Étape 4

Versez-y le yaourt, puis 100 g de maïs, l'orange confite et le chocolat blanc. Mélangez bien le tout.

Étape 5

Incorporez ensuite doucement la farine et la levure chimique dans le mélange.

Étape 6

Remplissez les moules à muffins et enfournez 15 à 20 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.