Muffins à la spiruline, amandes &canneberges

Ingredients

3 œufs
120 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
100 g de beurre fondu
100 g de crème fraiche
150 g de farine
80 g d'amandes moulues
1 sachet de levure chimique
1 à 2 c. à café de poudre de spiruline
80 g de canneberges séchées

Préparation

Préchauffez le four à 170 °C et préparez un moule à muffins avec des cassettes.
Fouettez les œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange mousseux
Ajouter le beurre fondu puis la crème fraiche
Dans un autre bol, mélangez farine, amandes moulues, levure et spiruline
Incorporez les ingrédients secs au mélange humide
Ajoutez les canneberges et mélangez délicatement
Repartissez la pâte dans les moules (aux 3/4)
Enfournez 20 à 25 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau
Laissez tiédir avant dégustation