

# 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.