Muffins au café et aux noix



Ingrédients: (pour 12 muffins)

* 140g de beurre très mou (sorti la veille)
* 140g de sucre en poudre
* 3 gros œufs
* 60g de cerneaux de noix
* 2 cuil. à soupe de café très fort froid
* 175g de farine
* 4 cuil. à café rase de levure chimique

Pour le glaçage:

* 85g de beurre bien mou (sorti la veille)
* 140g de sucre glace
* 1 cuil.à soupe de café très fort froid
* 12 cerneaux de noix pour la décoration

Préparation:

Préchauffez le four ther.6 ou 180°c. Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Battez les œufs dans un bol, puis incorporez-les délicatement à la préparation. Hachez les noix et ajoutez-les au mélange. Dans un autre récipient, mélangez la farine avec la levure, puis incorporez-les à la l'autre préparation pour obtenir une pâte. Répartissez des caissettes en papier dans les alvéoles de votre moule à muffins. Remplissez-les de pâte jusqu'au 3/4. Enfournez pour 20 min. Laissez refroidir sur une grille. Préparez le glaçage: fouettez le beurre avec le sucre glace et le café pour obtenir une crème bien lisse. Lorsque les muffins sont froids, nappez-les de glaçage. Déposez sur le dessus un cerneau de noix.

*Ange et Délices*