**Muffins aux pralines roses ou muffins à la Lyonnaise**

La praline rose, spécialité Lyonnaise, est une amande enrobée de sucre caramélisé. Pour obtenir cette jolie couleur, lors du dernier enrobage, le sucre est coloré en rose. Elle est également aromatisée ce qui lui donne ce goût si particulier.

Ingrédients / pour 12 personnes

* 285 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* 60 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) roux
* 60 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) en poudre
* 5 g de poudre à lever (ou [levure](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-levure) chimique)
* 125 g de pralines roses concassées
* 1 œuf
* 120 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)
* 180 g de [yaourt](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-yaourt)
* 3 cuillères à soupe de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)

Réalisation

* Difficulté facile
* Préparation 10 mn
* Cuisson 20 mn

**Préparation Muffins aux pralines roses ou muffins à la Lyonnaise**

1 Préchauffez votre four à 180°C (chaleur traditionnelle). Réalisez toutes vos pesées. Faites [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) le beurre au bain-marie (ou au micro-ondes)

2 Dans un saladier, mélangez les ingrédients "secs" : la farine, la poudre à [lever](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/79/lever.shtml), les sucres et les pralines roses concassées.

3 Dans un autre saladier, mélangez les ingrédients "liquides" : le beurre fondu, le yaourt, l'œuf et le lait.

4 Ajoutez les ingrédients "liquides" dans le saladier des ingrédients "secs" et mélangez grossièrement. Il ne faut pas trop mélanger la pâte, tant pis si il reste des grumeaux.

5 Versez la pâte dans chaque caissette ou empreinte à mini-muffins en les remplissant à 5 mm du bord. (Si vous n'utilisez pas un moule à muffins en silicone, pensez à beurrer les empreintes de ce dernier). Enfournez - sans tarder - pour une durée de 15 à 20 minutes.

**Pour finir**

Avant de sortir les muffins du four vérifiez la cuisson en enfonçant une pointe de couteau dans un des muffins. Si celle-ci ressort sèche c'est cuit. Dans le cas contraire, prolongez la cuisson quelques minutes. Laissez tiédir 5 minutes avant de les déguster.