

Muffins choco-noisette

« sans gluten »

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 50g de poudre de noisettes
- 200g de pépites de chocolat
- 50g de poudre d'amandes
- 100g de Maïzena
- 2cc rase de bicarbonate de soude
- 100g de sucre
- 2 pincées de sel
- 6 cl d'huile
- 10cl de lait
- 2 œufs
- 100g de chocolat noir (facultatif)



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : deux saladiers, une cuillère en bois, un fouet et des moules à mini-muffins ou des caissettes en papier

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- Dans un saladier, mélanger les produits secs (maïzena, bicarbonate, amandes, noisettes, sucre, sel et pépites de chocolat).
- Dans un autre saladier, battre légèrement l'œuf, ajouter le lait, l'huile et bien mélanger pour lier le tout.
- Verser le contenu du 2ème saladier dans le 1er et mélanger brièvement (2 ou 3 coups de cuillères en bois suffisent, juste pour humidifier le tout. Il doit rester des grumeaux, la pâte ne doit pas être lisse et liquide).
- Verser la préparation dans les moules à muffins.
- Cuire 15 min environ (+/- selon la taille des moules) à 180°C.
- Les laisser tiédir puis préparer le glaçage (facultatif).
- Faire fondre au bain-marie le chocolat noir et napper les muffins.

Bon appétit !!!!