

Muffins choco-amandes

Pour 6 muffins

Préparation : 10 min – Cuisson : 18 min

Ingrédients :

- 50g de farine de blé T150
- 35g de farine d'orge mondé
- 1/4 cc de levure chimique
- 15g de poudre d'amandes
- 1 œuf
- 60g de lait
- 20g de sirop d'agave
- 40g d'huile de coco
- 15 amandes



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une casserole, une cuillère magique, un moule 12 palets ou muffins et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

www.lesdelicesabelle.fr

- Préchauffer le four à 160°C.
- Mélanger les farines, la levure et la poudre d'amandes.
- Fouetter à la cuillère magique pour affiner la préparation.
- Ajouter l'œuf et fouetter.
- Ajouter le lait et le sirop d'agave. Fouetter et lisser le tout.
- Faire fondre l'huile de coco et l'ajouter à la préparation.
- Ajouter enfin les pépites de chocolat et les amandes concassées grossièrement.
- Répartir à l'aide d'une petite louche dans 6 empreintes et enfourner durant 18 min.
- Attendre quelques minutes avant de démouler.

Bon appétit !



Moule 12 palets

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle