



MINI-GÂTEAUX DES ROIS

Ingrédients :

- 2 œufs
- 100g de sucre roux
- 2 cs d'huile d'olive
- 100g de compote de pommes
- 100g de Skyr
- 100 g de farine de riz
- 80 g d'amandes en poudre
- 1 sachet de levure sans gluten
- 50 g d'amandes effilées
- 2 cs d'arôme d'amande amère

Préparation :

- Préchauffer le four à 180 °C et déposer le moule sur la plaque alu.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs avec le sucre.
- Ajouter l'huile, la compote de pomme et le Skyr et bien fouetter.
- Incorporer ensuite la farine, les amandes en poudre, la levure et l'arôme d'amande amère.
- Fouetter bien puis ajouter la moitié des amandes effilées.
- Verser dans les empreintes et parsemer des 25g d'amandes restants.
- Enfourner 20 min et laisser refroidir avant de déguster.