



Muffins aux amandes et à la fraise sans gluten



Ingrédients

pour 6 grands muffins et 12 petits

250g de farine T65 ou de farine de riz complet
100g de poudre d'amandes
100g de sucre blond de canne
2 oeufs
1 sachet de levure sans phosphates
20cl de lait de riz
125g de beurre salé
3 cs de confiture de fraises

Dans le bol du robot, mélangez la farine, la levure, la poudre d'amandes et le sucre.

Faites fondre le beurre dans une casserole. Battez les oeufs dans un saladier, ajoutez le lait, mélangez bien, puis le beurre fondu.

Ajoutez le mélange liquide au mélange solide en une seule fois, sans trop mélanger. Arrêtez de battre dès que la farine est incorporée.

Ajoutez à la spatule la confiture de fraises, ne mélangez pas trop. Répartissez le mélange dans des moules beurrés et farinés, enfournez pour 20 min. Démoulez doucement les muffins et laissez refroidir sur une grille.

Mon petit coin de cuisine 2010

<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>

e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com