

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Muffins aux myrtilles



ETE GOURMANDISE SANS GLUTEN



Imprimer



Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients

Pour 5 ou 6 petits muffins

- 50 g de farine de riz complet
- 40 g d'amandes moulues
- 50 g de sucre blond
- 20 g d'arrow-root (ou autre féculé)
- 2 c. à c. de poudre à lever
- ½ c. à c. de gingembre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 100 g de compote de pomme
- 50 ml de lait d'amande

- 40 g de myrtilles
- 1 c. à c. de graines de pavot bleu

1. Mélanger la farine avec les amandes, le sucre, l'arrow-root, la poudre à lever, le gingembre et le sel.
2. Ajouter l'œuf, puis la compote et le lait d'amande en remuant bien entre chaque. Terminer par les myrtilles.
3. Répartir dans des petits moules ou des caissettes à muffins et saupoudrer de graines de pavot.
4. Faire cuire à la vapeur douce pendant 30 minutes.

Recette pour de délicieux muffins proposée par Clémence Catz du blog : plaisirsante.canalblog.com

Vous allez aussi aimer ...

Le flan pâtissier

Gâteaux au citron

Œufs au plat à la truffe

Poireaux vinaigrette asiatique crème de sésame noir

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)