



Petits gâteaux
Muffins sans gluten



40 min	15 min	25 min	0	539
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Les étapes

- 1 Préchauffer le four à 200°C(Th.6-7)
- 2 Mélanger la farine sans gluten, le bicarbonate de soude, la poudre d'amandes, le sucre, le sel.
- 3 Dans un autre saladier, mélanger les oeufs battus, le lait et le beurre fondu.
- 4 Verser ce mélange liquide sur le mélange sec et mélanger
- 5 Mettre la pâte dans des moules à muffins.
- 6 Enfourner et faire cuire 25 minutes.

3 c. à café **Bicarbonate de soude**
200 g **Farine**
50 g **Amande(s) en poudre**
100 g **Sucre roux**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
125 ml **Lait de riz**
75 g **Beurre**
1 **Sel**