



Petits gâteaux

Petits gâteaux aux pois chiches



30 min	15 min	15 min	0	369
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédient pour les petits gâteaux aux pois chiches

200 g **Pois chiches en conserve**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
160 g **Sucre semoule**
120 g **Beurre**
120 g **Noisette(s) en poudre**
80 g **Farine**
1 c. à café **Levure chimique**

Étape 1

Préparation des petits gâteaux aux pois chiches

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Mixer les pois chiches pour obtenir une purée.
- 3 Dans un saladier, fouetter le beurre en pommade avec le sucre.
- 4 Ajouter les oeufs tout en continuant de fouetter.
- 5 Verser la farine, la levure et la poudre de noisette. Mélanger à la cuillère en bois afin d'obtenir une pâte lisse.
- 6 Verser la pâte dans des moules à muffins.
- 7 Faire cuire les gâteaux au four pendant 10 à 15 minutes.