

Recette sans gluten : muffins pomme/cannelle

-

Recette végétarienne

- Recette sans gluten
- Recette sans lait



Pour 15 muffins pomme/cannelle

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 250g de farine de riz
- 50g de farine de châtaigne
- 3 œufs
- 150g de sucre de canne blond
- 80ml de lait d'amande
- 100g de margarine végétale non hydrogénée
- 1 sachet de levure sans gluten
- 2cc de cannelle
- 1cc de poudre de vanille
- 2 pincées de sel
- 1,5 pommes

1. Dans un récipient, mélangez le sucre de canne blond et les œufs. Ajoutez les farines de riz et de châtaigne.
2. Faites fondre la margarine végétale non hydrogénée.
3. Délayez la pâte avec le lait d'amande, puis ajoutez la margarine fondu. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.
4. Ajoutez, la levure sans gluten, sans phosphate, la cannelle, la poudre de vanille, le sel et mélangez de nouveau.
5. Epluchez les pommes, coupez-les en petits dès. Mélangez-les délicatement à la pâte à l'aide d'une maryse.
6. Préparez vos moules à muffins et versez de la pâte au $\frac{3}{4}$ du moule.
7. Faites cuire 15 minutes thermostat 6 ou 180°C.

Le conseil de Karen

Des muffins pomme/cannelle parfaits pour l'automne et l'hiver en attendant avec impatience à saison des myrtilles pour se lâcher sur les [muffins aux myrtilles](#) : mes préférés !

Retrouvez mon tableau "pomme" sur Pinterest