

MUFFINS AUX NOISETTES GRILLÉES ET AU GOMASIO



INGRÉDIENTS :

POUR 14 MUFFINS :

- 145g de poudre de noisettes grillées
- 125g de farine de blé T65
- 7g de poudre à lever
- 100g de sucre de canne blond
- 30g de gomasio
- 20cl de crème végétale
- 5cl d'eau
- 4 c.à.s. d'huile neutre

PRÉPARATION :

Préchauffez votre four à 180°.

Mélangez la poudre de noisettes grillées avec la farine, la poudre à lever, le sucre, et le gomasio. Ajoutez ensuite la crème, l'eau et l'huile et mélangez de nouveau.

Répartissez votre pâte dans des moules à muffins. Remplissez-les jusqu'aux 3/4. Enfourez le tout pendant 25 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant le coeur d'un muffin avec un couteau fin. Si la lame ressort sèche, vos muffins sont cuits !

Attendez un peu que vos muffins refroidissent avant de les démouler, et dégustez !