



MUFFINS AUX FRUITS ROUGES



Ingrédients

Pour 12 pièces:

150g de fraises (ou framboises)

200g de farine

2 œufs

300 ml de lait (d'amandes)

60g de poudre d'amandes

50g d'édulcorant de cuisson

Une pincée de sel

1 sachet de poudre à lever

1 càs de sucre



Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Nettoyer les fraises, les couper en petits morceaux. Les réserver dans un bol et ajouter le sucre. Mélanger.

Dans un bol, mélanger la farine, l'édulcorant, la levure, le sel et la poudre d'amande. Creuser un puits et y casser l'œuf. Mélanger en ajoutant progressivement le lait. Ajouter les morceaux de fraises et verser la pâte dans des moules à muffins graissés.

Cuire 20 minutes pour qu'ils soient bien gonflés.

Pâte plus légère que la pâte à muffin classique car ici, elle est faite sans matière grasse (et sans sucre !)