

MUFFINS BISCUIT-AMANDE-LAIT DE COCO-VANILLE-BANANE & CANNEBERGES

Pour 10 gros muffins
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 à 25 min



Mélange sec :

- 80 g de Biscuits Thé réduits en poudre**
- 60 g de poudre d'amandes**
- 80 g de farine T65**
- 100 g de Rapadura (sucre complet de canne, voir ici)**
- 1 sachet de poudre à lever sans phosphate**
- 1 petite cuillère à café de bicarbonate de soude**
- 1/2 cuillère à café de vanille en poudre**
- 1 pincée de sel**

Mélange humide :

- 1 banane bien mûre**
- 1 œuf**
- 10 cl de lait de coco**
- 6 cl d'huile neutre (colza)**

Invitées d'honneur :

- 100 g de canneberges + 10 canneberges pour la déco**

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs entre eux.
- 3 Dans un autre bol, battre l'œuf, ajouter le lait de coco, l'huile et la banane écrasée. Mélanger.
- 4 Mélanger le contenu des deux bols et amalgamer rapidement les ingrédients.
- 5 Ajouter les 100 g de canneberges et mélanger rapidement.
- 6 Répartir la préparation dans des moules à muffins doublés ou non de caissettes en papier (j'ai utilisé des moules à muffins en silicone sans les beurrer). Déposer une canneberge sur le dessus de la pâte.
- 7 Enfourner pour 20 à 25 min, une pique en bois doit ressortir sèche.
- 8 Laisser refroidir puis saupoudrer d'un peu de sucre glace ...