

## Recettes

{ { splat | term } }



Toutes les  
recettes

# Muffins aux myrtilles



[ETE GOURMANDISE SANS GLUTEN](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **10 min**

### Ingédients

**Pour 5 ou 6 petits muffins**

- 50 g de farine de riz complet
- 40 g d'amandes moulues
- 50 g de sucre blond
- 20 g d'arrow-root (ou autre féculé)
- 2 c. à c. de poudre à lever
- ½ c. à c. de gingembre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 100 g de compote de pomme
- 50 ml de lait d'amande
- 40 g de myrtilles
- 1 c. à c. de graines de pavot bleu

1. Mélanger la farine avec les amandes, le sucre, l'arrow-root, la poudre à lever, le gingembre et le sel.
2. Ajouter l'œuf, puis la compote et le lait d'amande en remuant bien entre chaque. Terminer par les myrtilles.
3. Répartir dans des petits moules ou des caissettes à muffins et saupoudrer de graines de pavot.
4. Faire cuire à la vapeur douce pendant 30 minutes.

*Recette pour de délicieux muffins proposée par Clémence Catz du blog : [plaisirsante.canalblog.com](http://plaisirsante.canalblog.com)*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)