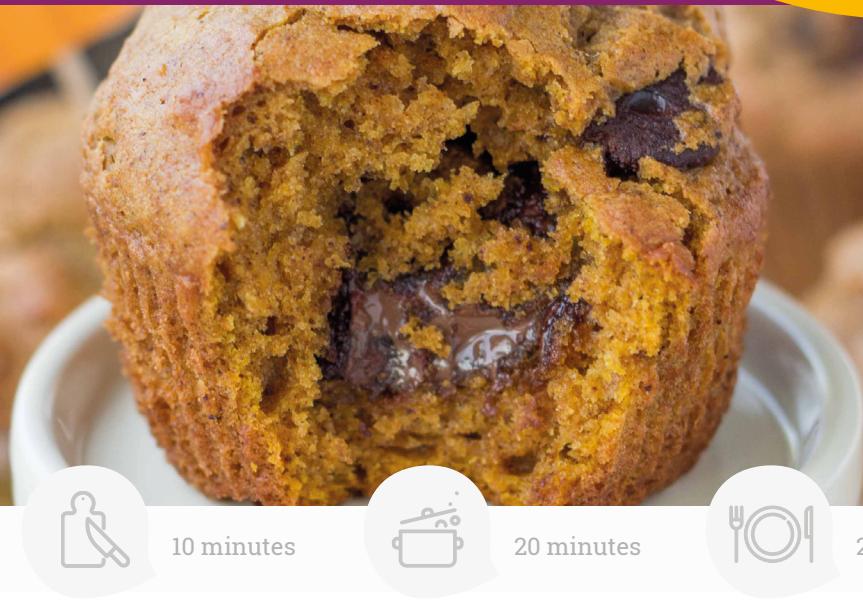


Muffins au chocolat au cœur fondant

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine :

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



10 minutes



20 minutes



20 muffins

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine de riz ou farine de blé*
- 150 g poudre d'amandes*
- 3 œufs*
- 50 g de sucre
- 1 sachet de poudre à lever*
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de boisson végétale (avoine*, riz, amande*...)
- 1 pot de pâte à tartiner Chokénut*

*peut contenir des allergènes

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre et la poudre à lever.
3. Faire un puits au centre des éléments secs, ajouter les œufs battus, l'huile d'olive et le lait végétal, puis bien mélanger.
4. Remplir des moules à muffins à moitié, ajouter une cuillère à café de Chokénut et recouvrir de pâte.
5. Cuire 20 minutes à 180°C.



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÈS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82