

Muffins aux pommes

Portions: 6 muffins

Ingédients

- 1 oeuf
- 1 càs poudre à lever sans gluten
- 1 càs cannelle
- 2 càs sucre de coco ou de canne complet
- 2 petites pommes
- 80 g farine de riz semi complète
- 2 càs féculle de maïs
- 4/5 càs lait végétal

Instructions

- Fouetter l'œuf avec le sucre.
- Ajouter la cannelle, la farine, la féculle, la poudre à lever et les pommes coupées en petits morceaux. Ajouter un peu de lait si besoin pour désépaissir la pâte (j'ai rajouté 5 càs)
- Verser dans des empreintes à muffins et faire cuire une dizaine de minutes (surveiller) à 180 degrés