

## Muffins vegan chocolat noisette

Portions: 6 muffins

### Ingédients

- 100 g farine de riz semi complète
- 50 g farine de lupin
- 30 g poudre de noisettes
- 20 g féculé de maïs
- 10 g poudre à lever sans gluten
- 1 càs purée de noisettes ou huile de coco ou végétale
- 50 g sucre de coco
- 10 cl crème de riz
- 100 g chocolat noir dessert
- 5 càs cacao en poudre non sucré
- 12 cl lait de noisettes ou autre
- noisettes entières

### Instructions

• Mélanger la poudre d'amande, la poudre à lever, les farines, le cacao, le sucre et la féculé.

• Faire fondre le chocolat dessert puis

• Mélanger la purée de noisette (ou l'huile végétale) à la crème puis ajouter le lait (et le chocolat dessert fondu)

• Réunir les deux préparations en fouettant (la pâte doit être assez épaisse mais tout de même fluide)

• Verser dans vos moules (à moitié)

• Disposer quelques noisettes puis ajouter un peu de pâte sur le dessus

• Faire cuire une douzaine de minutes à 180 degrés (surveiller