

## Muffins crumble chocolat

Portions: 6 muffins

### Ingrédients

#### Pour les muffins

- 50 g farine de riz semi complète
- 40 g poudre d'amande
- 10 g fécule de maïs
- 1 càc poudre à lever sans gluten
- 1 oeuf
- 100 g compote de pommes maison
- 4 càs cacao en poudre non sucré
- 40 g chocolat coupé en pépites

#### Pour le crumble

- 50 g sucre de canne complet
- 50 g margarine végétale
- 50 g poudre d'amande

### Instructions

#### Pour les muffins

- Mélanger tous les ingrédients secs : farine, poudre d'amande, fécule, poudre à lever, cacao. Faire un puits puis ajouter l'oeuf, mélanger. Ajouter la compote, mélanger. incorporer enfin les pépites de chocolat (facultatif)

#### Pour le crumble

- Mélanger le tout avec les doigts afin d'obtenir une pâte sableuse (texture crumble)
- Verser la pâte à muffins dans des moules à muffins puis disposer un peu de crumble sur le dessus
- Faire cuire 7/8 minutes à 180 degrés (surveiller)