

RECETTE

Muffins sans Gluten au Nutella®

Facile

35 min



Ingrédients

Pour 8 muffins

200 g de fécule de Maïs

75 g de Nutella®

90 g de beurre doux

2 œufs

120 g de sucre

1 yaourt nature

1 sachet de levure chimique sans gluten (ou 1 CàC de bicarbonate alimentaire et 1 CàC de jus de citron)



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION

- 1 | Faites fondre le beurre et laissez le refroidir.
- 2 | Mélangez les œufs et le sucre dans un récipient jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la fécule et la levure chimique sans gluten (ou le bicarbonate et le jus de citron).
- 3 | Ensuite, ajoutez le yaourt et le beurre fondu, puis mélangez.
- 4 | Préchauffez le four à 180 °C. Graissez votre moule à muffin avec un peu d'huile. Versez la pâte dans des moules à muffins jusqu'à la moitié puis enfournez pour 20 min.
- 5 | A la sortie du four, laissez refroidir avant de démouler. Démoulez puis pochez de Nutella® avec l'aide d'une poche à douille.

**Partage la recette avec le
#nutellarecettesclub**