



### Muffins aux cranberries & chocolat blanc

#### **Dans mon panier gourmand :**

*{ Pour 7 gros muffins ( comme ceux-ci ) ou 12 plus petits muffins }*

*225 g de farine de riz semi-complète*

*35 g de farine de maïs*

*35 g de poudre d'amandes*

*30 g de son de millet*

*2 càs de féculé de maïs*

*1,5 càc de poudre à lever*

*1/2 càc de bicarbonate de soude*

*1 pincée de sel*

*1 oeuf*

*35 g de cassonade { 75 g pour les dents sucrées }*

*25 ml de sirop d'érable { 50 ml pour les dents sucrées }*

*1/2 càc de vanille en poudre*

*2 càs pleines de yaourt de soja ( ou tout yaourt nature )*

*170 ml de lait végétal de soja ( en ajouter un peu si la pâte paraît un peu trop épaisse )*

*4 càs d'eau glacée*

*Le zeste d'un citron ( facultatif )*

*50 ml d'huile d'amande*

*75 g de chocolat blanc coupé grossièrement en morceaux*

*Quelques poignées de cranberries fraîches*

#### **Ensuite, comment faire ?**

- Préchauffer le four à 175°C. Graisser légèrement les moules à muffins si nécessaire.
- Dans un bol, fouetter l'oeuf et la cassonade vivement jusqu'à ce que le mélange commence à blanchir. Ajouter l'huile d'amande, le yaourt, la vanille en poudre, le zeste de citron et l'eau glacée.
- Dans un autre bol, mélanger ensemble la pincée de sel, les farines, le son de millet, la poudre d'amande, la féculé de maïs, la poudre à lever, la bicarbonate de soude,
- Ajouter lentement le lait de soja jusqu'à la consistance désirée. Et incorporer délicatement les cranberries. Déposer quelques morceaux de chocolat blanc sur le dessus de chaque muffin.
- Verser la pâte dans les moules aux 2/3 et cuire pendant 20 à 26 minutes selon la taille des muffins et le four.
- Retirer du four et laisser refroidir avant de démouler.