

Muffins

amande, cassis & chocolat blanc



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 15 minutes
- ✓ **Cuisson** : 15 à 20 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 6 muffins :

- 80 g de purée d'amandes
- 30 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre complet
- 3 blancs d'œuf
- 125 g de cassis
- 50 g de pépites de chocolat blanc
- 1 pincée de sel



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la farine avec la poudre d'amande et le sucre complet.

Battez les blancs d'œuf avec la pincée de sel à la main jusqu'à obtenir des blancs mousseux (le but n'est pas de les monter en neige).

Versez les blancs dans le mélange sec et mélangez énergiquement à l'aide du fouet. Incorporez la purée d'amandes.

Ajoutez les cassis et les pépites de chocolat blanc et mélangez le tout.

Versez la pâte dans des moules à muffins et enfournez pour 15 à 20 minutes.

www.audalacuisine.com