

## Muffin Moelleux Amandine

J'ai emprunté une recette keto (cétogène) que j'ai adapté à la sauce Martine : j'ai ajouté un peu de sucre, changé les quantités, les parfums et ajouté des amandes pilées.

### Ingrédients :

- 2 œufs bio
- 40g d'huile de coco
- ps : oui je sais, en ce moment j'utilise l'huile de coco dans toutes les recettes! Il faut dire qu'elle a beaucoup de qualités cette huile!
- Si tu n'aimes pas le coco, tu peux utiliser du beurre végétal bio (les marques Bonneterre ou Vitaquell ont de bonnes textures pour la pâtisserie (s'approchant de celle du beurre))...
- 60g de crème de coco ou 60g de crème d'amande
- 125g de poudre d'amande
- 1 sachet de poudre à lever (ou levure chimique)
- 40g de sucre brut ou blond (ou sucre de coco dont l'indice glycémique est très faible)
- 1 poignée d'amandes concassées
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 gousse de vanille (ou vanille en poudre). Tu peux aussi utiliser un autre parfum comme de la fleur d'oranger....

### Recette :

- Préchauffer le four à 200° pendant la préparation de la pâte.
- Mélanger énergiquement l'huile de coco (ou la margarine) avec la crème de coco (ou la crème d'amande)...
- Ajouter les œufs et mélanger au fouet pour obtenir un mélange bien mousseux.
- Ajouter le sucre, le sucre vanillé et la vanille (ou la fleur d'oranger). Continuer à tout mélanger pour rendre l'appareil (la pâte) bien aérien.
- Ajouter la poudre d'amande et la poudre à lever (ou levure chimique si tu as ça dans tes placards).
- Mélanger le tout.
- Piler les amandes en gros morceaux et les ajouter.
- C'est prêt!
- Huiler les moules à muffins pour pouvoir démouler facilement tes gâteaux
- Répartir ta pâte dans les moules et faire cuire à 180° pendant 25mn/30mn. Démouler et laisser refroidir.
- Présentation avec de la poudre de coco.

*Bon appétit*

