

Muffins de Figues i Ametlles



Ingrédients pour 10 muffins:

2 Œufs.
100 gr d'Amandes en poudre.
200 gr de Farine de blé T150.
10 gr de Levure chimique.
1 pincée de Sel.
300 gr de Figues fraîches.
200 ml de Lait.

Préparation:

- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Éplucher les figues et les couper en gros morceaux.
- Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, le sel et la levure.
- Ajouter les œufs battu et mélanger à nouveau.
- Ajouter la farine et le lait et bien fouetter pour éviter l'apparition de grumeaux.
- Ajouter une partie des figues coupées dans la préparation (vous pouvez en réserver un peu pour les mettre sur le dessus des muffins).
- Verser la préparation dans des moules à muffins, et disposer les figues réservées sur le dessus.
- Cuire pendant 25 minutes environ.
- Laisser refroidir.
- Déguster.

Dans un saladier, mettre les graines de chia et l'eau. Laisser reposer une quinzaine de minutes jusqu'à l'obtention d'une texture visqueuse.

Préchauffer le four à 180°C.

Laver et couper les figues en lamelles.

Ajouter les farines, la féculé, la poudre à lever, la compote, l'huile et le sucre dans le saladier contenant les graines de chia, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter la boisson de riz et mélanger.

Dans des moules à muffins, verser la pâte puis ajouter les lamelles de figues par-dessus.

Enfourner une quinzaine de minutes. Déguster tièdes ou froids.