

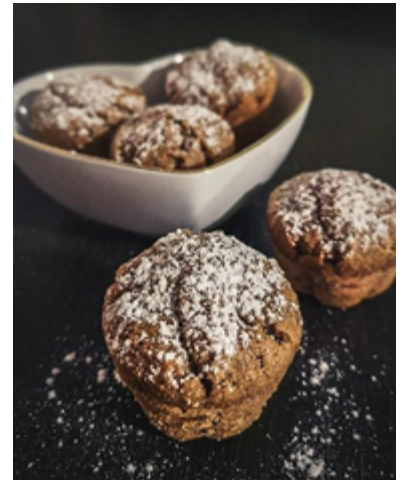


## Muffins noisette cannelle

Préparation : 5 min | Cuisson : 20-25 minutes | Temps total : 25-30 minutes

### Ingrédients pour 8 petits muffins:

- 50g de poudre de noisettes
- 100g de farine
- 80g de sucre
- 2 c.à.c de cannelle
- 20g d'huile de coco
- 30g d'huile d'olive
- 1 œuf
- 150ml de lait végétal
- 1/2 sachet de levure chimique



### *Préparation:*

1/ Préchauffez le four à 180°C. Huilez les moules à muffins et réservez.

2/ Dans le bol d'un robot ajoutez tous les ingrédients et mixez.

Vous pouvez bien évidemment le faire dans un saladier, mélanger d'abord les ingrédients liquides, ajoutez le sucre et la farine progressivement puis le reste des ingrédients.

3/ Versez la préparation dans les moules à muffins, attention à ne pas les remplir entièrement mais seulement au 3/4.

4/ Enfourner pendant 20-25 minutes au four à chaleur tournante, ou jusqu'à coloration dorée. Les muffins sont cuits quand la pointe du couteau ressort propre du centre. Attendre un peu avant de les démouler et les mettre sur une grille pour qu'ils refroidissent.

*Bon appétit!*

*Krystalife*