

Muffins aux baies d'aronia

Ingrédients:

100g de beurre

350g de baies d'aronia

150g de farine d'épeautre

20g de graines de chia

0.5dl de sucre de canne

2 cuillères à café de levure

1 cuillère à café d'extrait de vanille

- Préchauffer le four à 180°
- Mélanger le beurre et les baies
- Ajouter la farine, les graines de chia, le sucre, la levure et la vanille
- Placer du papier sulfurisé dans les moules et remplir avec 2 cuillères à soupe de pâte.
- Cuire pendant 18-20 minutes

Muffins aux baies d'aronia

Ingrédients:

100g de beurre

350g de baies d'aronia

150g de farine d'épeautre

20g de graines de chia

0.5dl de sucre de canne

2 cuillères à café de levure

1 cuillère à café d'extrait de vanille

- Préchauffer le four à 180°
- Mélanger le beurre et les baies
- Ajouter la farine, les graines de chia, le sucre, la levure et la vanille
- Placer du papier sulfurisé dans les moules et remplir avec 2 cuillères à soupe de pâte.
- Cuire pendant 18-20 minutes