



Muffins à l'érable

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine l'Angélique

PORTIONS : 22

PRÉPARATION : 20 MINUTES

CUISSON : 20 MINUTES



INGRÉDIENTS BIOLOGIQUES

- 1 boîte de [Mélange à Gâteau des Anges de Cuisine L'Angélique](#)
- 5 gros œufs, blancs séparés des jaunes
- 80 g (1/4 tasse) de sirop d'érable
- 65 g (1/4 tasse) de boisson végétale, au goût
- 65 g (1/3 tasse) d'huile d'olive douce
- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de vanille
- 3,5 ml (3/4 c. à thé) de crème de tartre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un grand bol, mettre la préparation à gâteau. Ajouter les jaunes d'œufs, le sirop d'érable, la boisson végétale, l'huile d'olive et la vanille. Battre à vitesse maximale du batteur électrique ou encore au mélangeur sur socle, muni d'un batteur plat, à vitesse moyenne, pendant environ 5 minutes.
3. Dans un autre bol, monter les blancs d'œufs en neige. Commencer à battre doucement, ajouter la crème de tartre, puis battre à vitesse maximale jusqu'à l'obtention de pics fermes.
4. Incorporer les blancs d'œufs au mélange de farine en pliant délicatement à l'aide d'une spatule. Il ne faut pas brasser... c'est le secret pour un gâteau chiffon réussi!
5. Répartir la pâte dans des moules à muffins tapissés de moules en papier. Répartir les flocons d'érable sur le dessus de chaque muffin.
6. Cuire au four sur la grille centrale pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au milieu en ressorte propre.
7. Démouler à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

La façon simple et rapide de préparer ce mélange à gâteau.

VARIANTES

[Autres recettes à partir de ce mélange](#)