



Bouchées aux amandes et pépites de chocolat, sans lait et sans gluten

Pour 25 mini-muffins

- 1 pot de yaourt de farine de riz
- 1/2 pot de yaourt de fécule de pomme de terre
- 2/3 de pot de yaourt de sucre de canne
- 1/2 pot d'amandes en poudre torréfiées
- 1/2 pot de yaourt de pépites de chocolat
- 1 pot de yaourt de soja
- 3 oeufs
- 50 g de margarine 'sans'
- 1 cuiller à café de poudre levante 'sans'

Préchauffez le four à 180° (th.6)

Mélangez tous les ingrédients.

Remplissez les empreintes au 2/3.

Enfournez pour 15 minutes.

Attendez 5 minutes avant de démouler sur une grille.