



Petits gâteaux

Muffins au citron et graines de pavot



1h10 **20 min** **20 min** **30 min** **430**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à muffins

230 g **Farine**
200 g **Sucre semoule**
30 g **Graines de pavot**
2 c. à café **Levure chimique**
0.5 c. à café **Bicarbonate de soude**
5 g **Sel**
8 c. à soupe **Jus de citron**
8 cl **Huile de noix de coco**
1 **Citron(s)**
10 cl **Eau**
25 cl **Lait de soja**
1 c. à café **Extrait de vanille**

Étape 1

Préparation de la pâte à muffins

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 2 Mélanger la farine, le sucre, les graines de pavot, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans un saladier à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Incorporer la moitié du jus de citron au lait de soja dans un saladier. Remuer puis laisser reposer 3 minutes jusqu'à ce qu'il caille.
- 4 Zester le citron à l'aide d'un zesteur.
- 5 Incorporer le zeste de citron, le reste du jus de citron, l'eau puis l'extrait de vanille à la pâte puis bien mélanger à l'aide d'un batteur.
- 6 Ajouter le lait caillé et l'huile de noix de coco puis bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 7 Verser la pâte dans des moules à muffins.
- 8 Enfourner pendant 20 minutes.
- 9 Retirer ensuite du four puis laisser refroidir.

Étape 2

Dressage

Disposer les muffins refroidis sur une assiette puis servir.

