

# MUFFINS AU MIMOSA



## Ingrédients

*150g farine de riz*

*50g farine de châtaigne*

*1 càc de bicarbonate de soude*

*3 oeufs*

*80g de xylitol (sucre de bouleau)*

*80ml de lait de riz ou lait d'amande*

*50g d'huile de coco fondu*

*1 pincée de vanille*

*50 g de fleurs de mimosa*

## Recette

Mélanger dans un bol les farines, la levure, le sel, la cannelle et la vanille.

Mettre dans un autre bol les œufs et le xylitol et bien les mélanger.

Verser le lait et mélanger à nouveau.

Ajouter les farines et mélanger pour obtenir une pâte homogène puis ajouter l'huile de coco.

Retirer des fleurs bien écloses de mimosa de leurs branchettes. Les mélanger à la pâte.

Verser dans des moules à muffins au 3/4 de la hauteur.

Enfourner à 180° pendant 20mn .

