

# Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn - Difficulté : Facile



Muffins marbrés au chocolat et citron

## > Préparation

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Faites fondre le beurre à feu doux avec le sucre, ajoutez les amandes, la farine de riz et la levure.
- Ajoutez les oeufs un par un. Mélangez-bien
- Dans la première moitié de pâte, ajoutez le zeste et le jus de citron.
- Faites fondre le chocolat et ajoutez-le à la moitié de pâte restante.
- Remplissez de pâte les petits moules à muffins, en alternant les couches.
- Faites cuire au four pendant 40 minutes.

## Ingrédients

- 80 g de beurre demi-sel
- 80 g de sucre roux
- 50 g d'amandes en poudre
- 100 g de farine de riz
- 1 càs de levure
- 3 oeufs
- 1/2 zeste de citron
- 2 càs de jus de citron
- 100 g de chocolat noir