

MUFFINS AUX FRAMBOISES ET PISTACHES SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE

250 g de framboises surgelées

50 g de pistaches concassées

125 g de farine de riz

50 g de farine de sarrasin

25 g de fécule de maïs ou de pomme de terre

50 g de farine de manioc

140 g d'huile d'olive

4 oeufs

1 pincée de sel

125 g de sucre blond

1 sachet de levure sans gluten natali 7 g

Réserver une douzaine de framboises entières et des pistaches pour la décoration.

Concasser le reste des framboises congelées et replacer les en attente dans le congélateur le temps de la préparation.

Dans un grand récipient, fouetter longuement les oeufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse et double de volume.

Ajouter le mélange de farines et féculés, la levure puis l'huile d'olive.

Ajouter les brisures de framboise et les pistaches concassées.

Garnir de caissettes vos moules à muffins.

Graisser l'intérieur de vos caissettes en papier et les remplir au 2 /3 avec la préparation.

Piquer dans chaque muffin une belle framboise entière et des morceaux de pistaches.

Cuire dans un four à 180 °C environ 25 mn.