

Muffins à la rhubarbe et à la pâte d'amandes



*100 g de pâte d'amandes
100 g de crème à 25 %
3 oeufs*

Mélanger jusqu'à une consistance crémeuse

*250 g de farine
2 c. c. de poudre à lever
150 g de pâte d'amandes en petits cubes
1 pincée de sel*

Ajouter et mélanger délicatement

250 g de rhubarbe en petits cubes

Ajouter et mélanger délicatement

Graisser les moules à muffins ou les fonder avec des caissettes de papier.
Verser la pâte dans les moules.

Cuisson

Cuire au four, position sole-voûte, préchauffé à 200-210 °C, pendant 20 à 30 min environ (à surveiller).

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)