



# Muffins shokozuki sans gluten

---

Recette créée par les Nutris du CEDEQ, Camp Jeunesse 2011

Rendement : 18 muffins  
Par muffin : 20g de glucides

## INGRÉDIENTS

- 2 tasses de farine tout-usage sans gluten Robin Hood (Farine combinée nutri<sup>TM</sup>)
- 3/4 tasse de Splenda
- 1/2 tasse de lait en poudre
- 1/4 tasse de cacao
- 3/4 tasse de pépites de chocolat
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé bicarbonate de soude
- 1/2 tasse de lait
- 1/2 c. à thé de vinaigre
- 1/4 tasse d'huile de canola
- 2 œufs
- 1 c. à thé de vanille
- 2 tasses de courgettes

## MÉTHODE

1. Préchauffer le four à 400°F.
2. Mélanger le lait et le vinaigre. Laisser reposer.
3. Mélanger les ingrédients secs dans un bol.
4. Mélanger les ingrédients humides dans un bol à part.
5. Verser les ingrédients humides sur les ingrédients secs.
6. Mélanger en prenant soin de ne pas trop brasser.
7. Cuire pendant 25 minutes.