

in the ketomood



Détails :



env. 12 muffins



env. 15 min



25 min

Ingredients :

3 / 4 courgettes
100 gr farine de chataigne
100 gr de beurre
5 oeufs
1 sachet de levure chimique
Gruyère rapé
Lardons de volaille

Recette :

Préchauffer le four à 180°.

Râper la courgette avec la râpe à fromage.

Dans un saladier, mélangez le beurre fondu refroidi et les œufs.

Ajouter la farine de chataigne, la levure et mélangez le tout.

Ajoutez ensuite la courgette râpée et le gruyère rapé selon votre goût.

Disposez les petits lardons de volaille sur le dessus.

Mettez au four à 180° environ 25 min en vérifiant avec la pointe du couteau.