



Pour 8 muffins :

1 et 2/3 tasses (250 g) de farine

1/2 tasse (100 g) de sucre

1 cuillère à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)

Le zeste fin d'un gros citron

2/3 tasse (160 ml) de lait d'amandes

1/4 tasse (60 g) de beurre fondu

1 oeuf

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Chemiser un moule à muffins de 8 caissettes en papier et réserver.

Dans un saladier, combiner la farine, le sucre, la poudre à pâte et le zeste de citron.

Dans un autre saladier, mélanger le lait d'amandes, le beurre fondu et l'oeuf.

Incorporer les ingrédients humides aux ingrédients secs et mélanger à la fourchette sans trop travailler la pâte.

Séparer la préparation dans les caissettes en papier puis enfourner pour 25 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient juste dorés et qu'un cure-dent, inséré au centre, en ressorte propre.

Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.