



THE J.M. SMUCKER Co

Friands aux mures

Quantité: 12

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- 2 c. à table de sucre turbiné naturel SUCRE À L'ÉTAT BRUT
- 5 blancs d'œufs
- 1 tasse de farine d'amande Robin Hood®
- 1 1/2 tasse de sucre glace, et davantage pour garnir
- 3/4 tasse de farine tout usage Original Robin Hood® ou de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten
- 1/3 tasse de beurre fondu
- Zeste d'orange râpé, facultatif
- 36 mûres ou framboises fraîches

Directions

Préchauffer le four à 350 °C (180 °F). Graisser un moule à friands ou à muffins et en saupoudrer le fond et les côtés de sucre turbiné.

Battre légèrement les blancs d'œufs au fouet dans un bol moyen. Ajouter le reste des ingrédients (sauf les mûres) et remuer. Verser le mélange dans le moule préparé.

Garnir chaque friand de 2 - 3 mûres et presser délicatement.

Faire cuire au four de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que les dessus soient dorés et semblent secs. Laisser refroidir 5 minutes dans le moule avant de démouler et de laisser refroidir sur une grille.

Images