



Muffins coco et pépites de chocolat

Ingrédients

- ★ 2 œufs
- ★ 75 g de beurre fondu
- ★ 300 g de farine
- ★ 1 pincée de sel
- ★ 100 g sucre aromatisé noix de coco *
- ★ 250 ml de lait
- ★ 1 sachet de levure
- ★ Des pépites de chocolat

Préparation

- 1 Dans un saladier, mélangez les 2 œufs avec les 100 g de sucre aromatisé noix de coco.
- 2 Ajoutez les 75 g de beurre fondu et les 250 ml de lait, puis mélangez.
- 3 Incorporez les 300 g de farine, le sachet de levure et la pincée de sel.
- 4 Mélangez énergiquement afin d'obtenir une préparation bien homogène.
- 5 Versez la préparation à mi-hauteur dans les moules à muffins.
- 6 Déposez quelques pépites de chocolat, puis recouvrez avec le reste de la préparation pour les emprisonner au cœur du muffin.
- 7 Enfournez entre 10 et 15 minutes à 180 °C.
- 8 Surveillez la coloration : les muffins doivent être dorés et bombés. C'est prêt.

