



Muffins chocolat-coco

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Recette pour 4 personnes (environ 12 muffins)

Ingrédients

Pour les muffins

- 190 g de farine grand épeautre nature
- 100 g de sucre de coco nature
- 30 g de cacao non sucré
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/4 cuillère à café de sel
- 2 œufs
- 125 g de fromage blanc
- 125 ml lait
- 50 g d'huile de coco nature
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 100 g de chocolat dessert nature en morceaux

Pour le topping (en option)

- 3 cuillères à soupe de flocons d'avoine nature
 - 1 cuillère à soupe de sucre de coco
 - 40 g de chocolat coupé en morceaux
-
1. Préchauffez le four à 180°C.
 2. Dans un grand bol, mélangez la farine avec le sucre de coco nature, le cacao, le bicarbonate de soude la levure chimique et le sel.
 3. Dans un autre bol, fouettez les œufs avec le fromage blanc, le lait, l'huile et l'extrait de vanille.
 4. Formez un puit au centre des ingrédients secs et versez la préparation liquide. Mélangez progressivement jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
 5. Répartissez votre appareil dans les moules à muffins beurrés et farinés. Réservez au frais.
 6. Pour ceux qui souhaitent réaliser le topping : dans un bol, mélangez grossièrement les flocons d'avoine avec le sucre et les pépites de chocolat.
 7. Parsemez cette préparation sur le dessus des muffins.
 8. Enfourez environ 15 minutes.
 9. Dégustez tiède ou froid !

Astuces

N'hésitez pas à ajouter une touche de cannelle si vous aimez. Vous pouvez également remplacer 50 g de farine contre de la noix de coco râpée.