

Muffins coco et pépites de chocolat

Pour une quinzaine de mini-muffins :

- * 2 œufs
- * 1 yaourt
- * 150g de sucre
- * 160g de farine
- * 1/2 sachet de levure chimique
- * 2 c.c. d'extrait de vanille
- * 50 ml de lait de coco
- * 50 ml d'huile
- * 80g de noix de coco râpée
- * 80g de pépites de chocolat



1. Préchauffez le four à 180°C.

2. Dans un saladier, travaillez bien au fouet les oeufs et le sucre. Ajoutez le yaourt, puis la farine et la levure, et la vanille liquide. Mélangez bien. Incorporez l'huile et le lait de coco petit à petit. La pâte doit être lisse, sans grumeaux. Ajoutez enfin la noix de coco râpée et les pépites de chocolat préalablement farinées.

3. Versez la pâte dans les moules (beurrés si nécessaire) et mettez au four 20 min.