

Muffins à la noix de coco

Pour 12 gros muffins

| MATIERES PREMIERES | | | | PROGRESSION |
|--------------------|----|-------|----|---|
| Ingrédients | U | QU | QU | |
| CREMERIE | | | | Préparation et cuisson : 25 min |
| œufs | U | 2,000 | | * Préchauffer le four à 180° (th6) |
| beurre | Kg | 0,100 | | * Dans un saladier, battre au fouet les œufs entiers et le sucre en poudre. Ajouter la farine, la levure, le sel. |
| yaourt | U | 1,000 | | |
| EPICERIE | | | | * Faire fondre le beurre à feu doux ou au micro-ondes ; incorporer doucement au mélange du saladier. |
| noix de coco | Kg | 0,100 | | |
| levure | U | 1,000 | | * Ajouter ensuite le yaourt ; incorporer enfin la noix de coco râpée. Bien mélanger. |
| farine | Kg | 0,150 | | |
| sel | | PM | | |
| sucre | Kg | 0,150 | | * Répartir la préparation dans des moules à muffin et faire cuire 20 min. Les muffins doivent être gonflés et bien dorés. |