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		
				* Faire fondre le beurre à feu doux ou au micro-ondes ; incorporer doucement au mélange du saladier.
EPICERIE				
noix de coco	Kg	0,100		* Ajouter ensuite le yaourt ; incorporer enfin la noix de coco râpée. Bien mélanger.
levure	U	1,000		
farine	Kg	0,150		* Répartir la préparation dans des moules à muffin et faire cuire 20 min. Les muffins doivent être gonflés et bien dorés.
sel		PM		
sucre	Kg	0,150		