

MUFFINS COCO ET SA FOURNAISE DE CHOCOLAT AU SPECULOOS

SUCRE

préparation : 15'
cuisson : 25' facilité ♥

10 à 12 pièces

200gr de farine

1 c à café de levure en poudre

250gr de ricotta

25ml de lait

1 œuf

200gr de sucre fin

100gr de beurre

2 c à s d'amandes effilées

200gr de coco râpé

12 Morceaux de chocolat au spéculoos

un peu de sucre fin pour les amandes

1 pincée de sel

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante

Mélanger la farine tamisée, la levure, la pincée de sel et le coco rapé.

Dans un autre cul de poule, battre le beurre mou et le sucre puis ajouter la ricotta, l'œuf et 25 ml de lait, mélanger bien

Ajouter la en deux fois dans la préparation,

sans mélanger trop longtemps pour garder la pâte souple.

Directement que je ne vois plus de farine, j'arrête de mélanger.

Placer des caissettes dans le moule à muffins et partager équitablement la préparation dans chaque moule, parsemer d'amandes effilées et d'un peu de sucre fin.

Pour des muffins levés au maximum

Une fois que la pâte à muffin est déposée dans les moules

laisser reposer 30 minutes sur le comptoir avant de mettre au four.

J'ai un four qui chauffe assez fort, faites en fonction du votre.

Cuire a 170° chaleur tournante pendant 25 à 30 min)

Déguster tiède pour le coulant du chocolat !

[Http://parfumsdecampagne.be](http://parfumsdecampagne.be)

géré par Eliane