

Mini Muffins à l'Ananas

Ingrédients :

- * 330 g net égouttés d'ananas
- * 100 g de beurre
- * 120 g de sucre
- * 120 g de farine (180 g pour moi)
- * 1/2 sachet de levure chimique
- * 60 g de noix de coco
- * 2 oeufs
- * 120 g de lait



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Mini Muffins (FP 2031) sur la plaque perforée.

Fouettez le beurre et le sucre pour obtenir un mélange moussieux. Ajoutez ensuite les œufs, la farine, la levure chimique, la noix de coco et le lait.

Coupez l'ananas en petits cubes, et ajoutez-les à la pâte. Mélangez bien le tout et remplissez les empreintes.

Faites cuire environ 20 minutes. Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler.

Astuce : Ajoutez des pépites de chocolat, c'est encore plus gourmand.

Source : Idée trouvé chez Grignot Nat (<http://grignot-nat.over-blog.com/>)