



*Petits gâteaux*

# Muffins à la noix de coco



**35 min 15 min 20 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISONN

**0**

REPOS

**531**

CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Ingrédients pour les muffins à la noix de coco

125 g **Farine**  
0.5 sachet(s) **Levure chimique**  
75 g **Sucre semoule**  
120 g **Noix de coco rapée**  
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
10 cl **Huile de tournesol**  
20 cl **Lait demi-écrémé**  
1 pincée(s) **Sel**  
100 g **Amande(s) en poudre**

## Étape 1

### Préparation des muffins

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Mélanger la farine avec la levure, la poudre d'amandes, le sucre et le sel dans un saladier à l'aide d'une maryse.
- 3 Ajouter ensuite la poudre de noix de coco.
- 4 Puis ajouter successivement l'oeuf, le lait et l'huile.
- 5 Mélanger à nouveau.
- 6 Verser la pâte dans les moules en prenant soin de les remplir aux trois quarts pour éviter qu'ils ne débordent en gonflant pendant la cuisson.
- 7 Il est possible de saupoudrer les muffins de noix de coco râpée avant de les enfourner.
- 8 Enfourner pendant 20 minutes environ.
- 9 Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau : la lame doit ressortir sèche du muffin.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Sortir les muffins du four et les déposer sur une grille à pâtisserie.

2 Laisser tiédir. Les servir tièdes ou froids.