

MUFFINS AU CHOCOLAT



Pour 4 personnes :

- 50 g de chocolat noir (80% de cacao)
- 250 ml de lait de coco
- 2 oeufs
- 50 g de poudre d'amande
- 1 c. à soupe de farine de coco
- 2 c. à soupe de miel
- une pincée de noix de coco en poudre

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une casserole, à feu doux, faites fondre le chocolat noir dans le lait de coco.

Séparez les jaunes d'oeufs des blancs. Battez les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel.

Dans un saladier, mélangez le chocolat fondu avec les jaunes d'oeufs, rajoutez ensuite la poudre d'amande, la farine de coco et le miel.

Incorporez les blancs d'oeufs et mélangez. Versez dans un moule à muffins en silicone et enfournez pendant 15 minutes environ.

Laissez refroidir au sortir du four, démoulez puis saupoudrez de noix de coco en poudre.