

# *Muffins aux poires et gru  de cacao*

## *Pour 6 muffins*

*150g de farine*

*1 sachet de levure chimique*

*2  ufs*

*60g de sucre*

*1 cuil   soupe de miel liquide*

*100ml de babeurre*

*2 petites poires*

*1 cuil   soupe de gru  de cacao*

Préchauffez le four   180 C.

Pelez les poires et râpez-les (ou coupez-les en tout petits morceaux).

Fouettez le sucre avec les œufs et le miel, incorporez la farine et la levure puis ajoutez le babeurre.

Incorporez ensuite les poires râpées et le gru  de cacao, mélangez et versez la pâte dans les moules   muffins et enfournez   180 C pendant 15   20 minutes selon votre four.