***Muffins chocolat-coco-grenade***

***Pour 6 muffins***

3 œufs

80g de sucre

100g de farine de blé

1/2 sachet de levure

100ml de lait de coco

50ml d'huile neutre

150g de chocolat noir

75g de graines de grenades

2 cuil à soupe de coco râpée

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse.

Faites fondre le chocolat au micro onde ou au bain marie, incorporez-le au mélange œufs-sucre puis ajoutez la farine, la levure, le lait de coco et l'huile. Mélangez, incorporez les graines de grenade et la coco râpée avant de versez la pâte dans les moules à muffins.

Enfournez à 180°C pendant 20 minutes

Laissez refroidir les muffins avant de les démouler.