

Recette SUCRÉE

Nombres de pièce : 8 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn - Difficulté : Facile



Moelleux coeur surprise

> Préparation

- Mélangez le sucre et les oeufs. Ajoutez le lait de coco puis la farine avec la levure. Remuez bien.
- Ajoutez la pincée de sel.
- Remplissez à moitié des moules à muffins. Ajoutez le coeur surprise (confiture, bonbon chocolaté ou pâte à tartiner) puis versez le reste de pâte (remplir aux 3/4).
- Saupoudrez de noix de coco râpée.
- Enfourner à 180° pendant 20 minutes environ. Testez la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche.
- Laissez tiédir avant de le déguster...

Ingrédients

- 150 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 oeufs
- 20 cl de lait de coco
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 4 càs de noix de coco râpée
- 8 cuillères de pâte à tartiner ou de confiture de framboise