



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Muffin au citron et coco - choco .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

### Ingrédients :

- 1 œuf
  - 1 sachet de levure
  - 100 ml de lait
  - 150 g de farine
  - 30 g d'oranges confites
  - 40 g de beurre mou
  - fleur d'oranger
  - Jus de 1 citron et demi
  - Noix de coco râpée
  - Pépites de chocolat
  - Zeste de 2 citrons
- 
- Zester 2 citrons et récupérer le jus. Découper en dés les lamelles d'oranges confites
  - Préchauffer le four th. 6-7
  - Dans un premier saladier regrouper tous les éléments secs (la farine, la levure)
  - Dans un second saladier regrouper tous les éléments liquides (le lait, les œufs, le beurre)
  - Verser le contenu du saladier « liquide » dans le saladier des ingrédients secs
  - Mélanger, mais pas trop, la pâte doit être homogène
  - Mélanger la banane et le chocolat, sans trop homogénéiser la pâte
  - Verser la pâte dans les trous des plaques à muffins au  $\frac{3}{4}$
  - Laisser cuire au four th. 6-7 pendant 25 - 30 minutes