



<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