



MUFFINS POIRES, COCO & CHOCOLAT .



Versez la pâte dans des moules à muffins en silicone en prenant soin de laisser 1 cm libre sur la hauteur. Cuire 20 à 25 minutes en surveillant la coloration

Conseils:

N'ayez crainte, cela va "mousser" un peu à la cuisson, mais les muffins se tiendront parfaitement lorsqu'ils seront refroidis.

Ingrédients:

- 4 œufs
- 100gr de sucre
- 4 sachets de sucre vanillé
- 120gr de noix de coco râpée
- 60gr de beurre
- 140gr de farine
- 60gr de crème fraîche
- 60gr de chocolat noir râpé grossièrement ou en pépites
- 3 poires bien mûres
- 1/2 jus de citron

Source ou inspiration:



Recette:

Préchauffez le four à 180°C. Concassez le chocolat en petits morceaux. Nettoyez et coupez les poires en petits cubes, arrosez de jus de citron pour les empêcher de noircir puis égouttez.

Dans un saladier, battre les œufs avec les deux sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la noix de coco râpée puis la farine. Versez ensuite la crème et mélangez pour obtenir une pâte bien homogène. Ajoutez les morceaux de poires et le chocolat.