

Ils adorent les rochers noix de coco, mais le paquet attend toujours dans le placard...

Il reste encore des MilkyWay de la petite fête d'anniversaire...

Je dois bien avoir quelques fruits dans mon congélateur ...

je vais faire des muffins du placard !



C'est une réussite, voici ma recette, aux rochers noix de coco, aux MilkyWay et aux framboises.

Ingrédients

- 150 gr de rochers à la noix de coco
- 5 MilkyWay (achetés par paquet de 6 ou 9)
- 2 poignées de fruits congelés, framboises, myrtilles, mirabelles ...
- 2 grosses cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de crème
- 10cl d'huile neutre

Préparation

pour 8 muffins de taille moyenne

-Emietter les rochers à la noix de coco.

-Ajouter l'œuf, la crème, l'huile, la farine, la levure, mélanger.

-Couper les MilkyWay en morceaux de 1cm, les ajouter délicatement à la préparation précédente avec les fruits encore congelés.

-Répartir dans les moules à muffins.



J'ai utilisé les Elastomoules de Buyer, plaque de 8 mini-briochettes.

-Enfourner dans le four préchauffé à 180° et baisser à 160°.

Cuire 15-20 minutes. C'est le plus dur et intuitif. Ils doivent absolument rester très moelleux. Le temps de cuisson dépend aussi de la taille des fruits congelés.

Attention mettre sous le moule un papier de protection car les MilkyWay sont voyageurs ou utiliser des moules plus grands en les remplissant aux 2 tiers.