



## INGRÉDIENTS

2 desserts riz chocolat Mo  
Rice, 300 g de farine T65 Biocoop,  
200 g de sucre de cannes, 4 œufs,  
50 g d'huile de tournesol Biocoop,  
2 cs de poudre cacaoité Biocoop,  
1 sachet de poudre à lever,  
1 sachet de sucre vanillé,  
50 g de noix de pécan,  
50 g de noisettes,  
50 g de noix.

# MUFFINS AU NOIX ET CRÈME DESSERT CHOCOLAT

Pour 15 muffins

Préparation : 20 min - Cuisson : 20 - 25 min

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélanger la farine et la poudre à lever tamisée, le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter ensuite l'huile et les desserts riz et chocolat en mélangeant entre chaque. Réserver
3. Dans un autre saladier, monter les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Les blancs doivent être fermes. Puis les incorporer délicatement et petit à petit à la 1ère préparation.
4. Ajouter les différentes noix et noisettes. Mélanger.
5. Répartir la pâte dans des moules à muffins et enfourner 20 à 25 min.
6. Laisser refroidir quelques instants à la sortie du four et déguster.

biocoop

Coquelicot