

C'EST LA FÊTE **MUFFINS AU POTIRON** **ET NOIX DE COCO**

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Temps de repos : temps de refroidir

110 kcal (460 kJ) par muffin

Pour 12 muffins

- 450 g de purée de potiron (bien sèche)
- 120 g de sucre semoule
- 150 g de noix de coco râpée
- 75 g de farine fermentante
- 100 g de beurre fondu + pour les moules
- 3 œufs
- sel

Mélangez la purée de potiron avec, dans l'ordre, le sucre, la noix de coco, la farine tamisée puis le beurre, les œufs battus et une pincée de sel.

Répartissez la pâte dans des moules à muffins légèrement beurrés (si nécessaire).

Faites cuire, 10 à 15 min, à four chaud, th.7 (210°C) : ils doivent être bien dorés. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

BON À SAVOIR : cette pâte convient également comme pâte à cake. Dans ce cas, comptez 40 min de cuisson. Pour les amateurs, relevez la pâte d'un trait de rhum ambré.