

Muffin gourmand lait de coco / banane/ noix de pécan



Ingrédients (6 personnes):

pour une vingtaine de petits muffins : 240 gr de farine;70 gr de flocons d'avoine;3 cuil à café de levure chimique;45 gr de sucre de canne;40 gr de noix de pécan 2 cuil à soupe de cannelle;50 gr de raisins secs (réhydratés dans de l'eau chaude);190 gr de yaourt à la grecque;100 ml d'huile de tournesol 90 ml de lait de coco;60 gr de miel;3 oeufs;240 gr de bananes écrasées
croustillant noix de coco : 4 cuil à soupe de beurre froid;2 cuil à soupe de farine;2 cuil à soupe de coco ;4 cuil à soupe de sucre de canne

Préparation:

Mélangez la farine , la levure , le sucre ,les noix de pécan , la cannelle . Ajoutez la banane écrasée , les raisins puis les oeufs , le yaourt , le lait de coco , le miel .Mélangez délicatement .

Faites chauffer le four à 180 ° C .Versez la pâte dans des petits moules souples si possible .

Préparez le croustillant et mélangeant du bout des doigts les ingrédients (vous obtiendrez comme la pâte d'un crumble) . Ajoutez sur chaque muffin un peu de croustillant . Faites cuire 25 minutes (l'intérieur est dense donc plus long à cuire) .