Champi Chocococo (muffins chocolat fourrés noix de coco)

Ces muffins chocolat sont déjà une gourmandise en soi, mais fourrés à la noix de coco c'est un pur bonheur!

Champi Chocococo (muffins chocolat fourrés noix de coco)

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ICI.

Matériel

- J'ai utilisé des moules à muffin individuels en silicone

de 6 cm de diamètre et 4 cm de haut.

Lékué Moule Muffins silicone 6 Cavités Noir Gourmet

Ingrédients pour 6 gros muffins

Pour le cœur coco

- 60 g de ricotta égouttée
- 30 g de noix de coco râpée
- 10 g de sucre en poudre
- 5 g de rhum

Pour les muffins

- 35 g d'amande en poudre
- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 90 g de chocolat noir en pistoles ou coupé en petits morceaux au couteau
- 85 g de beurre mou (à température ambiante)
- 2 g de sel
- 50 g de farine de blé
- 55 g de sucre en poudre
- 8 g de levure chimique

Préparation

- Mélangez la ricotta, la noix de coco, le sucre et le rhum dans un bol. Façonnez des petites boules (une par

muffin) et réservez-les.

Mélangez la ricotta, la noix de coco, le sucre et le rhum

- Montez les blancs en neige. Réservez-les.

Montez les œufs en neige

- Faites fondre le chocolat au bain marie. Réservez.

Faites fondre le chocolat

- Mélangez le sucre et le beurre pommade. Ajoutez au mélange la poudre d'amande, les jaunes puis la farine tamisée et la levure et pour terminer le chocolat fondu. Avec une maryse intégrez délicatement les blancs d'œufs.

Incorporez les blancs à l'aide d'une maryse

- Versez la pâte à muffin dans vos moules au 2/3 et posez dessus une boule coco.

Versez la pâte à muffin dans vos moules au 2/3

- Recouvrez à hauteur avec le restant de pâte à muffin.

Recouvrez à hauteur avec le restant de pâte à muffin

- Enfournez à 180° , chaleur tournante et baissez à 160°. Cuisez environ 35 minutes. Démoulez et dégustez.

champi Champi Chocococo (muffins chocolat fourrés noix de coco)