

MUFFINS AU CHOCOLAT BLANC

Préparation: 20 minutes

Portions: 6

Ingrédients

Noisettes décortiquées

1 pincée de sel

1 càc d'extrait de vanille

30 g de crème fraîche

40 g de sucre glace

80 g de beurre fondu

100 g de noix de coco râpée

150 g de biscuits secs

200 g de chocolat blanc

Préparation

1. Hacher le chocolat et le faire fondre au bain-marie, puis le mélanger avec le beurre fondu.
2. Laisser refroidir.
3. Incorporer le sucre glace, la noix de coco râpée, la crème, la vanille et le sel.
4. Réduire les biscuits en poudre et les mélanger avec la préparation précédente.
5. Bien mélanger le tout pour avoir une pâte homogène.
6. Recouvrir le moule à muffins de caissettes en papier.
7. Les remplir du composé préparé, en mettant des noisettes au centre.
8. Décorer de noix de coco râpée.

9. Mettre au frais durant 2 heures.