

MUFFINS DE COCO OU CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 150 GR DE FARINHA
- 1 C.C BEM CHEIA DE FERMENTO QUÍMICO
- 1 PITADA DE SAL
- 1 IOGURTE NATURAL
- 100 GR DE MANTEIGA DERRETIDA
- 100 GR DE COCO RALADO OU PEPITAS DE CHOCOLATE

CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 180°C.

2. Na cuba, com o acessório batedor, colocar os ovos e o açúcar e bater, na velocidade 7, durante 1 minuto. Juntar a farinha, o fermento, o sal, o iogurte e bater na velocidade 6, durante 2 minutos e 30 segundos. Depois do 1º minuto, juntar, pelo buraco da tampa, a manteiga derretida devagar. Acrescentar o coco ralado (ou as pepitas de chocolate), no final e misturar mais 30 segundos na mesma velocidade.

3. Deitar o preparado em formas de muffins, enchendo somente até aos 2/3 das formas.

4. Cozer no forno cerca de 15/20 minutos.

6. Receita adaptada do site francês "Le journal des Femmes"
