**MUFFINS DOUBLE CHOCOLAT**Mélange 1  
¾ tasse (190ml) de farine d’amande  
¼ tasse (60ml) de farine de coco  
2 c. à table (30 ml) de fécule de tapioca  
1 c. à table (15 ml) de sucre de coco  
1 c. à table (15 ml) de xylitol  
½ c. à thé (2.5ml) de poudre à pate sans alum  
½ c. à thé (2.5 ml) de bicarbonate de soude  
¼ tasse ( 60ml) de cacao en poudre  
Mélange 2  
1 oeuf  
1/2 tasse (125ml) de lait de coco  
200 ml de compote de pomme non sucrée (1 petit pot)  
1/2 c. à thé (2.5ml) de vanille  
10 gouttes de stévia, liquide ou (2 c. à thé) 10 ml de miel  
2 c. à table (30 ml) de pépites de caroube ou de chocolat noir  
Mélanger tous les ingrédients de 1 dans un bol moyen.  
Dans un grand bol mélanger tous les ingrédients de 2. Ajouter les  
pépites de chocolat ou caroube. Incorporer le mélange1. Bien  
mélanger jusqu’à consistance homogène.  
Mettre dans le moule à muffins. Donne 6 muffins.  
Cuire au four à 350 F, 25 minutes.  
Excellent avec la crème fouettée de coco et fraises.