**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.