# http://www.femmezine.fr/files/images/article/06/5149d8eef1e06-muffins-citron.jpg[Muffins citron-coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/317944/1306203071/muffins_citron-coco.shtml)

**Préparation :** 30 mn
**Cuisson :** 30 mn
**Repos :** 0 mn

|  |
| --- |
| **Pour 6 personnes :**    110 g de farine    1/3 de sachet de levure chimique    75 g de sucre    2 oeufs    70 g de beurre    8 cuillères à soupe de [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix_de_coco.shtml) râpée + 2 cuillères pour décorer    1 cuillère à café de rhum    1 cuillère à café d'arôme naturel de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml)    200 ml de lait de coco    1 [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) non traité * 1 cuillère à soupe de miel
 |
| Préparation  |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Dans un saladier, mélanger la farine avec la levure et le sucre. Ajouter les oeufs et le beurre ramolli, [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) à la fourchette pour obtenir un mélange bien lisse. Ajouter la [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix_de_coco.shtml) râpée, le rhum et l'arôme naturel de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml), mélanger.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Muffins citron-coco |  2     Prélever les zestes du [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml), assez épais, puis coupés en petits carrés. Les faire [dorer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/41/dorer.shtml) dans une poêle avec une cuillère à soupe de miel jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.Dans une casserole, porter à ébullition le lait de coco. Y ajouter les zestes de [citron](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/83/citron.shtml) et placer hors du feu.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Muffins citron-coco |  3     Préchauffer le four à 180°C. Verser le lait de coco avec les zestes dans la préparation précédente et bien mélanger. Répartir dans des [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à muffins, saupoudrer de [noix de coco](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/198/noix_de_coco.shtml) râpée et faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant envir |

 |