



Muffins

aux choux de Bruxelles



- 2 œufs
- ½ tasse de sucre
- ½ tasse de miel
- ½ tasse d'huile végétale ou d'huile d'olive
- ½ c. à thé de vanille
- 1 tasse de farine
- 1 ½ c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle
- ¼ c. à thé de gingembre moulu
- 1 tasse de choux de Bruxelles crus, râpés
- ⅓ tasse de raisins secs
- ⅓ tasse de noix de coco râpée, non sucrée



(Donne 1 douzaine de muffins.)

Préchauffer le four à 350 °F.

Graisser une plaque de 12 muffins ou la tapisser de moules en papier.

Battre les œufs, le sucre, l'huile et le miel pendant quelques minutes.

Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs : farine, poudre à pâte, sel, cannelle et gingembre. Ensuite, les incorporer graduellement à la pâte. Ajouter la vanille. Mélanger pendant encore une minute ou deux.

Incorporer les choux de Bruxelles râpés, les raisins secs et la noix de coco.

Cuire au four pendant 25 à 27 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Après quelques minutes, retirer les muffins de la plaque et laisser refroidir sur une grille.