

# Muffins aux Bounty

## Spécial sans gluten

Pour 14 Muffins.

Préparation : 15 min - Cuisson : 14 min



### Ingrédients :

Pour les **muffins** :

- 2 œufs
- 150g de chocolat noir
- 120g de Maïzena
- 70g de farine de châtaigne
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 85g de sucre en poudre
- 85g de beurre mou
- 4 Bounty

Pour la **décoration** :

- 50g de chocolat au lait
- 2cs de crème liquide
- 2 Bounty
- Noix de coco râpé

Ustensiles spécifiques : une casserole, un fouet, une spatule, des caissettes en papier et des moules pouvant accueillir ces caissettes

### Réalisation :

Préparer les **muffins** :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre.
- Dans un saladier, battre les œufs et le sucre.
- Ajouter le chocolat au beurre fondu.
- Ajouter le mélange Maïzena + farine de châtaigne + bicarbonate de soude.
- Remplir les caissettes aux 3/4.
- Couper les Bounty en dés pas trop gros et parsemer dans la pâte.
- Enfourner +/- 14 min.
- Laisser refroidir avant de décorer !!

Pour la **décoration** :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie puis ajouter la crème liquide. Bien mélanger.
- Napper les muffins avec cette crème en ayant pris soin de la laisser tiédir un peu.
- Concasser les Bounty en morceaux et les déposer sur ce nappage.
- Saupoudrer d'un peu de noix de coco.

Bon appétit !!!