

# Funny cake Choco Lini



naturinov

## Collation

Temps de  
préparation

20  
minutes

Temps de  
cuisson

30  
minutes

Nombre de  
couverts

8  
cakes

## Recommandé pour :

Les personnes actives  
Les enfants et adolescents

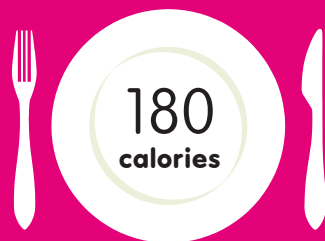
## Ingrédients

3 oeufs  
150 g de farine complète  
100 g de sucre de coco La Maison du Coco  
100 g petite courgette  
1 pincée de sel  
1c. à c. de levure chimique  
50 g de Choco Lini bio Natur'Inov

## Instructions

Cuisez la courgette sans la peau et la réduisez-la en purée. Cassez vos oeufs.  
Fouettez les oeufs entiers avec le sucre de coco jusqu'à ce que le mélange devienne bien crémeux. Ajoutez ensuite la courgette cuite en purée. Fouettez la préparation et ajoutez la farine complète et la levure chimique. A la fin, ajoutez les pépites de chocolat Choco Lini bio Natur'Inov.  
Versez la pâte dans un moule à cuisson. Enfourez les muffins pendant 40-45 mn à 175°. Ils doivent être bien dorés. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau dans un muffin, elle doit ressortir sèche.

## Informations nutritionnelles (quantité par 1 funny cake)



4,6 gr de lipides

5,6 gr de protéines

27,6 gr de glucides

2,3 gr de fibres

### Micronutriments présents en plus grandes quantités :

Phosphore  
Sélénium  
Magnésium  
Manganèse

Allergènes : oeufs, gluten, lait, noisettes

# Funny cake Choco Lini



naturinov

## Collation

Temps de  
préparation

20  
minutes

Temps de  
cuisson

30  
minutes

Nombre de  
couverts

8  
cakes

## Recommandé pour :

Les personnes actives  
Les enfants et adolescents

## Ingrédients

3 oeufs  
150 g de farine complète  
100 g de sucre de coco La Maison du Coco  
100 g petite courgette  
1 pincée de sel  
1c. à c. de levure chimique  
50 g de Choco Lini bio Natur'Inov

## Instructions

Cuisez la courgette sans la peau et la réduisez-la en purée. Cassez vos oeufs.  
Fouettez les oeufs entiers avec le sucre de coco jusqu'à ce que le mélange devienne bien crémeux. Ajoutez ensuite la courgette cuite en purée. Fouettez la préparation et ajoutez la farine complète et la levure chimique. A la fin, ajoutez les pépites de chocolat Choco Lini bio Natur'Inov.  
Versez la pâte dans un moule à cuisson. Enfourez les muffins pendant 40-45 mn à 175°. Ils doivent être bien dorés. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau dans un muffin, elle doit ressortir sèche.

## Informations nutritionnelles (quantité par 1 funny cake)



4,6 gr de lipides

5,6 gr de protéines

27,6 gr de glucides

2,3 gr de fibres

### Micronutriments présents en plus grandes quantités :

Phosphore  
Sélénium  
Magnésium  
Manganèse

Allergènes : oeufs, gluten, lait, noisettes