







MUFFINS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



Ingrédients: pour 8 personnes

-  250 g de farine
-  1 c. à c. de levure chimique
-  100 g de sucre
-  1 sachet de sucre vanillé
-  12 cl de lait
-  1 oeuf
-  50 g de beurre fondu
-  100 g de pépites de chocolat

RECETTE:

Préchauffez le four à 200°C.

1- Dans un grand bol mélangez la farine avec la levure et les sucres.
Ajoutez 80g de pépites de chocolat et réservez.

Dans un autre bol, fouettez le lait avec l'œuf, ajoutez le beurre et mélangez bien afin d'avoir un mélange lisse.

Versez les ingrédients secs sur les liquides et mélangez rapidement et sans trop insister avec une spatule.

2- Répartissez la préparation dans les 8 caissettes en papier placées dans un moule à muffins en métal et ajoutez le restant des pépites sur le dessus.

Enfournez puis baissez la température du four à 160°C au bout de 5 minutes.

Poursuivez la cuisson pendant 15 à 20 minutes.

Une lame de couteau insérée au centre doit ressortir propre.

Sortez les caissettes du moule et laissez tiédir sur une grille.