

Muffins aux pépites de chocolat

Pour 6 muffins - Préparation: 15 minutes - Cuisson: 25 minutes

Ingrédients:

- 190 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 90 g de sucre
- 120 ml de lait Juste & Vendéen
- 80 g de beurre fondu
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 100 g de pépites de chocolat
- De la cassonade (facultatif)

Étapes:

- 1) Préchauffez le four à 220°C.
- 2) Commencez par mélanger la farine, la levure et le sel. Réservez.
- 3) Dans un autre récipient, mélangez l'œuf et le sucre. Ajoutez le lait, le beurre fondu, la vanille puis le mélange précédent en mélangeant bien après chaque ajout.
- 4) Gardez une poignée de pépites de chocolat de côté et incorporez le reste à la préparation.
- 5) Versez la pâte dans les moules à muffins et répartissez les pépites de chocolat que vous avez mis de côté sur le dessus des muffins et saupoudrez avec la cassonade.
- 6) Enfournez pour 5 minutes à 220°C puis diminuez la température à 180°C et laissez cuire encore 20 minutes.

Pour les décorer, voir la publication
du 18 septembre 2019 sur nos réseaux sociaux.