



Muffins au chocolat blanc

Dessert

Végétarien

Facile :

Moyen :



Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

Ingédients (pour 10 muffins) :

- 375 g de farine mélangée à 1 sachet de levure
- 125 g sucre en poudre
- 200 g chocolat blanc en morceaux
- 2 oeufs
- 375 ml lait
- 160 g de beurre fondu
- 45 g vanilles éfilées

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 210°C, graisser une plaque à muffins avec du beurre ou de l'huile.
Tamiser la farine dans un grand saladier, incorporer le sucre et le chocolat et creuser un puits au centre.

Fouetter oeufs, lait dans une jatte et ajouter aux ingrédients secs. Incorporer le beurre et mélanger avec une cuillère métallique. La

pâte doit être grumeleuse.

Verser le mélange en remplissant aux 3/4 chaque creux de la plaque à muffins.
Parsemer vanilles éfilées et appuyer légèrement dessus.

Cuire 20 min et piquer avec une brochette ou un couteau pour vérifier la cuisson.

Laisser les muffins dans leurs moules pendant 5 mn avant de démouler.

Recette proposée par Rondoudou

© Marmiton.org, 1999-2014

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**