



Muffins au praliné

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 12 muffins

- 200 gr de pralinoise
- 100 gr de sucre en poudre
- 2 œufs
- 220 gr de farine
- 1 cc de levure chimique
- 180 ml de lait ½ écrémé
- 50 ml d'huile
- 1 cc. d'extrait de vanille
- 100 gr de pralin en poudre (80 + 20 gr)
- 100 gr de pépites de chocolat

Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour la préparation.

Faire fondre la pralinoise au bain-marie, réserver.

Mettre les œufs et le sucre dans le bol, mélanger.
Rajouter la farine et la levure, mélanger le tout.
Verser ensuite le lait, l'extrait de vanille et l'huile.
Pour finir incorporer les pépites de chocolat et 80 gr de pralin.

Préchauffez le four à 180 degrés.

Disposer des caissettes dans vos empreintes puis répartir cette préparation, parsemer le reste de pralin sur vos muffins avant d'enfourner pour 20 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler. Il ne vous reste plus qu'à déguster....