



Muffins au chocolat blanc et pépites chunks

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 12 muffins

- 100 gr de chocolat blanc
- 100 gr de pépites de chocolat chunks
- 3 œufs
- 100 gr de farine
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 90 gr de sucre semoule
- 100 gr de beurre
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg

Faire fondre le chocolat au bain marie. Lorsqu'il est fondu rajouter le beurre dans la casserole et laisser fondre.

À l'aide d'un robot pâtissier faire blanchir les œufs avec le sucre et le sucre vanillé (2-3 minutes). Incorporer ensuite la farine et la levure et verser la crème. Mélanger le tout.

Rajouter ensuite le mélange chocolat blanc / beurre.

Pour finir incorporer les pépites et mélanger le tout.

Préchauffer votre four à 200°.

Répartir l'appareil dans vos empreintes à l'aide d'une louche en mélangeant la préparation à chaque louche pour répartir les pépites qui ont tendance à tomber dans le fond du bol. Remplir au 3/4.

Enfourner pour 20 minutes et laisser refroidir avant de démouler.