

## Muffins nature aux pépites de chocolat



Après plusieurs tentatives, J' Ai enfin trouvé la recette du muffin que je préfère.

### **Ingrédients pour environ 25 muffins**

- 25 cl d'huile
- 15 cl de lait demi écrémé
- 250 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 300 g de farine
- 1/2 sachet de levure

Préchauffer le four à 180°

### **SANS Cook'in**

Battre l'huile, le lait, le sucre en poudre, le sachet de sucre vanillé et les œufs afin d'obtenir une belle texture.

Ajouter ensuite la farine et la levure et mélanger fortement avec le fouet.

### **AVEC Cook'in**

Dans le bol, mettre l'huile, le lait, le sucre en poudre, la sachet de sucre vanillé et les œufs 30s vitesse 5.

Ajouter ensuite la farine et la levure 30s vitesse 2.

Placer votre moule au choix ( moi perso le moule empreintes briochettes ) sur votre plaque perforée et insérer dans chaque empreinte grâce à une poche à douille, la préparation jusqu'au 3/4. Ensuite parsemer de pépites de chocolat.

Mettre au four à 180° jusqu'à se qu'ils dorent légèrement.

<http://lesdelicesdedelphine.over-blog.com/2014/04/muffins-nature-aux-pepites-de-chocolat.html>