

BRIOCHETTES LÉGÈRES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/>

Ingrédients :

- 6 petits suisses 0%
- 4 Oeufs
- 100g Pépites de chocolat
- 360g Farine
- 6 Sticks Canderel
- 100g Compote Sans Sucre Ajouté
- 1 Sachet de Levure Chimique

Recette :

- > Préchauffer le four à 180°C
- > Mélanger les petits suisses avec le sucre
(Thermomix : 10 Sec / Vit 3)
- > Ajouter les oeufs et la compote
(Thermomix : 20 Sec / Vit 4)
- > Incorporer la farine et la levure chimique
- > Mélanger pour obtenir un mélange homogène
(Thermomix : 20 Sec / Vit 4)
- > Ajouter les pépites de chocolat > Mélanger
(Thermomix : 10 Sec / Vit 3 / Sens Inverse)
- > Mettre la préparation dans des moules à muffins
- > Enfourner 30 Min à 180°C