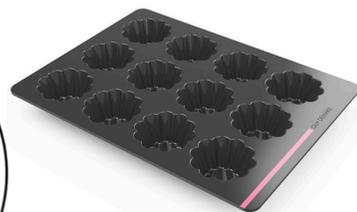




Emilie cuisine
AVEC GUY DEMARLE & THERMOMIX
06.03.32.59.37



Délicieux Muffins au Chocolat



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER
62850



12



préparation
15 minutes



Ingrédients

200 g de pépites
ou chunks de chocolat
150 g de lait entier
45 g de cacao non sucré
140 g de sucre complet
150g de crème fraîche épaisse
100g d'huile neutre
200 g de farine
2 oeufs
1.5 cc de bicarbonate de soude

Préparation

1. Dans le bol micro-onde, faire chauffer le lait et y dissoudre le cacao amer. Bien mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
2. Préchauffer le four à 190° et poser le moule 12 briochettes sur une plaque perforée.
3. Transvaser ce mélange dans un cul de poule, puis ajouter le sucre complet, la crème épaisse, l'huile neutre, l'extrait de vanille, les deux oeufs puis enfin le sel et le bicarbonate. S'assurer que tout soit bien mélangé et sans grumeaux.
4. Ajouter ensuite la farine tamisée, mélanger de nouveau.
5. Enfin mettre 160g de pépites ou chunks de chocolat et mélanger encore. Cela apportera une touche croquante et encore plus de gourmandise à tes muffins.
6. Remplir les empreintes au 3/4 pour permettre aux muffins de bien gonfler pendant la cuisson et répartir le reste de pépites de chocolat sur le dessus.
7. Enfourner pour 20 minutes.
8. Une fois cuits, laisser refroidir les muffins quelques minutes avant de les démouler.

