

Je ne suis pas
PARFAITE
Mais je suis
NICOISE
et c'est presque pareil...

Muffins Gourmands

Cuisine Emilie



Muffins Gourmands

Ingrédients:

- 180g de farine
- 90g de sucre
- 1 sachet de levure
- 100g de chocolat à fondre
- 50g de pépites de chocolat
- 30g de Crèmeux noisette blanc
- 1 oeuf
- 100g de beurre fondu
- 100ml de lait

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C. Dans un saladier, mélangez l'oeuf avec le lait et le beurre fondu. Faites fondre le chocolat dans une casserole à feu très doux, tout en remuant. Versez le dans le saladier. Versez petit à petit la farine, le sucre et la levure. Garnissez les caissettes de cuisson, parsemez le dessus avec des pépites de chocolat. Déposez les sur une plaque et enfournez pendant 15min. Laissez refroidir. Garnissez votre poche à douille avec la douille à garnir, de crèmeux noisette blanc. Fourrez les muffins par le dessus! Vous n'avez plus qu'à déguster!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur Zodiosphere.fr