

TAP CUISINE

NOS APPRENTI (ES) CUISINIER VOUS PROPOSE LEUR RECETTE DU MARDI 21 MARS 2017 :

Muffins simple aux pépites de chocolat

Ingrédients : 12 muffins

- 280g de farine
- 150 ml de lait
- 2 œufs
- 100g de sucre (moitié sucre blanc moitié cassonade)
- 80 g de beurre ou 8 càs d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- Pépites de chocolat
- 1 pincée de sel
- Parfum au choix (cannelle, vanille, citron...)

Préparation :

1. Dans un premier saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel, le sucre vanillé et la levure.
2. Dans un deuxième saladier, mélanger le lait, l'huile(ou beurre fondu) et les œufs.
3. Verser le contenu du second saladier dans le premier et remuer jusqu'à obtenir une pâte plutôt lisse
4. Verser un peu de pâte dans le moule, mettre quelques pépites de chocolat et recouvrir de pâte.
5. Faire cuire au four 15 min à 180°C

