

Les muffins aux Pépites de Chocolat



Ouf, depuis le temps que je voulais poster cette recette de muffins! Mieux vaut tard que jamais non? Voici donc les muffins aux pépites de chocolat. Personnellement j'ai toujours acheté les muffins déjà faits parce qu'en général, ils sont SUPER bons. C'est lorsque je vivais au Canada que j'ai appris à les aimer. Il existe des milliards de muffins différents : des salés, des sucrés, des fourrés etc. J'ai cherché à savoir comment étaient faits ces petits gâteaux bombés et dans un de mes livres, je suis tombée sur une recette qui est celle que j'utilise à chaque fois. Peu importe la garniture, la base est la même. C'est simple, rapide et surtout, pas cher!

Ingrédients

150 g de pépites de chocolat
3 œufs
250g de sucre
250g de farine
1 sachet de levure chimique
10cl de lait
120g de beurre fondu
1 pincée de sel

Préparation

Préchauffez votre four à 180°
Dans un saladier, battez les œufs et le sucre avec un fouet à main.
Ajoutez ensuite la farine, la levure, le lait, le beurre et le sel.
Fouettez le mélange un moment puis ajoutez les pépites de chocolat (gardez-en une poignée).
Beurrez vos moules et remplissez-les au $\frac{3}{4}$.
Parsemez votre préparation de la poignée restante de pépites de chocolat.
Enfournez 15 à 20 minutes.
(Vos muffins sont cuits lorsque la pointe de votre couteau ressort sèche lorsque vous la plantez)
Laissez tiédir vos muffins avant de les démouler
Dégustez! C'est simple non ?



Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre - Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com
<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>