

Muffins au Beurre de Cacahuètes et Pépites de Chocolat

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	50g
- BEURRE DE CACAHUÈTES	200g
- FARINE	300g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 c à café
- SEL	1 pincée
- CASSONADE BLANCHE	150g
- OEUF(S)	1
- LAIT	250 ml
- PÉPITES DE CHOCOLAT	100g

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites fondre le beurre et le beurre de cacahuètes. Mélangez délicatement et réservez.
- Tamisez la farine dans un saladier, ajoutez le ferment, le sel et la cassonade.
- Battez l'œuf avec le lait et le mélange beurre – beurre de cacahuètes.
- Incorporez cette préparation aux ingrédients secs et homogénéisez.
- Beurrez les moules à muffins.
- Versez la pâte et parsemez de pépites de chocolat.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Laissez refroidir puis démoulez.

Remarque:

12 pièces

