

Moelleux Arôme Amande et Pépites de Chocolat

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OEUF(S)	3
- SUCRE SEMOULE	150g
- EXTRAIT D'AMANDES	qq. gouttes
- LAIT	20 cl
- HUILE DE TOURNESOL	10 cl
- FARINE	200g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- PÉPITES DE CHOCOLAT	100g

Recette:

- Beurrez et farinez les moules à muffins (2x6).
- Battez les œufs avec le sucre, ajoutez l'arôme d'amandes puis versez le lait et homogénéisez le tout.
- Incorporez la farine et la levure jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Versez l'huile dans la pâte et mélangez bien.
- Ajoutez les pépites de chocolat.
- Placez au frais pendant 1 heure (frigo).
- Préchauffez le four à 170°C.
- Répartissez dans les moules puis enfournez pour 45 minutes.

Remarque:

Pour 12 pièces

