

Les muffins de Rachelle

Ingrédients :

Pour 6 muffins

- 150g de farine
- 70g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 55mL de lait
- 45g de beurre fondu
- 6g de levure chimique
- 1 c. à café d'arôme de vanille
- 100g de pépites de chocolat
- 6 carrés de chocolat

Matériel :

- 1 fouet
- 6 caissettes à muffins
- 1 saladier



Avant de commencer la recette, je tiens à te prévenir que cette recette est succulente !

Recette :

1. Préchauffe le four à 200°C à chaleur tournante.
2. Mélange la farine, le sucre et la levure dans un saladier, puis forme un petit puits au centre.
3. Ajoute l'œuf, l'arôme de vanille et le lait dans le puits et fouette énergiquement jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
4. Ajoute le beurre fondu petit à petit en fouettant et les pépites de chocolat.
5. Remplis la moitié des caissettes, prends les carrés de chocolat et incorpores-les dans la pâte puis recouvre le reste de la préparation.
6. Enfourne maintenant tes muffins.

Maintenant régale toi avec ta famille, tes ami(e)s ou tout simplement seul(e). Bon appétit !