

Muffins chocolat au magimix

Informations

| | | | |
|---------------------|------------------|----------------|-------------------|
| Préparation : 5 min | Cuisson : 13 min | Durée : 18 min | Difficulté : 3/10 |
| Ingrédients : 8 | Etapas : 8 | Astuces : 15 | |

Ingrédients

100G de chocolat
100G de beurre
100G de sucre
60G de farine
2 oeufs
1 pincée de sel
1CàS de levure
Pépites de chocolat

Etapas

Â»

Préchauffer le four sur 210°C.

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et mixer 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter le beurre et régler 3 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter la levure, le sucre, les oeufs, la farine, le sel et programmer 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre des petites caissettes dans vos moules à muffin.

Â»

Enfourner 10 minutes.

Â»

Verser la pâte dans chaque caissette.

Â»

A la sortie du four parsemer de pépites de chocolat.