



Muffins au chocolat

1/2 tasse de beurre fondu
1/2 tasse de sucre blanc granulé
1 œuf
1 tasse de farine tout usage
1/4 tasse de cacao en poudre
1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
1/2 c. à thé de levure chimique
1/3 tasse de lait
1/3 tasse de pépites de chocolat

Mode d'emploi

Ajouter le beurre fondu et le sucre dans un grand bol et fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et brillant.
Ajouter l'œuf et fouetter.
Ajouter la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique et la poudre de cacao. Fouetter pour combiner.
Ajouter le lait et fouetter pour mélanger.
Incorporer les grains de chocolat.
Vaporiser le Silikong Mold avec un spray à cuisson et remplir les moules aux 3/4 avec la pâte à muffins.
Ajouter 1 1/2 tasse d'eau dans le Instant Pot et la grille (trivet) et placer le moule Silikong à l'intérieur.
Verrouiller le couvercle et sceller la valve.
Cuire à haute pression pendant 12 minutes, puis relâcher la pression naturelle pendant 10 minutes.
Ouvrez soigneusement le couvercle, retirez le moule Silikong.
Laisser refroidir un peu et retirer les muffins.
Saupoudrer de sucre en poudre avant de servir si désiré.

<http://sili-kong.com/recipes/instant-pot-recipes/easy-instant-pot-chocolate-muffins/>

Photo moule : Sili-kong.com