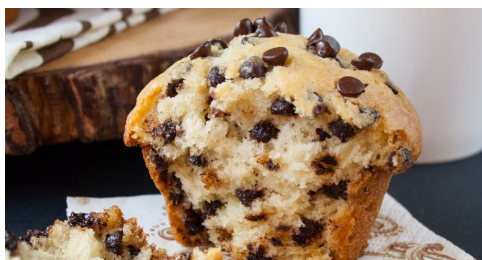


Muffins aux brisures de chocolat (style Café)

- Ces petits muffins aux brisures de chocolat sont comme dans les cafés...



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
20 MIN

TEMPS TOTAL
30 MIN

PORTIONS
12

Ingrédients :

- 2 tasses et demie (308 g) de farine tout usage
- 1 cuillère à soupe de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (114 g) de beurre non salé, fondu et refroidi
- 1 tasse (200 g) de sucre
- 2 gros œufs
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 1 tasse et demie (275 g) de pépites de chocolat

Préparation :

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
2. Vaporiser un moule de 12 muffins ou mettre des petits papiers.
3. Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et les pépites de chocolat. Mettre de côté.
4. Dans un bol de taille moyenne, mélanger le beurre fondu, le sucre, les œufs, le lait et la vanille.
5. Ajouter graduellement les ingrédients secs. Mélanger.
6. Diviser dans les moules à muffins à parts égales.
7. Faire cuire pendant 5 minutes, puis réduire la température à 375 °F (190 °C) et faire cuire pendant un autre 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre.
8. Ne pas trop cuire.

9. Laissez reposer et manger!

“ *Vous aimez prendre le temps d'aller au café pour commander les meilleurs muffins du monde?
Avec cette recette, vous pourrez en faire à la maison et c'est super facile!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)