



Muffins au chocolat et aux m&m's

Recette pour 6 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 25 à 30 min.

Ingrédients

Maïzena® : 25 g
Cacao amer : 25 g
Lait bio : 3 c. à s.
Chocolat noir à pâtisser : 75 g
Beurre demi-sel : 40 g
Huile neutre : 40 g
Oeuf : 1
Vanille pure en poudre
Sucre bio en poudre : 100 g
Farine : 30 g
Poudre de cacahuètes : 30 g
Levure chimique : 1/2 sachet (= 5 g)
Pépites de chocolat : 75 g
M&m's peanut® : 40 g
Chocolat à pâtisser : 50 g

Matériel

une plaque à muffins
six caissettes en papier
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Dans une casserole, faire chauffer 125 g d'eau (=12,5 cl), la Maïzena® et le cacao amer jusqu'à ce que le mélange bulle et épaississe.
2. Hors du feu, ajouter le lait et bien mélanger pour détendre le tout.
3. Dans une jatte, faire fondre le chocolat noir avec le beurre et l'huile, et bien lisser.
4. Ajouter l'oeuf, une pointe de vanille et le sucre, avant d'incorporer le premier mélange refroidi.
5. Saupoudrer enfin la farine, la poudre de cacahuètes et la levure avant de mêler les pépites de chocolat. Bien mélanger une dernière fois le tout.
6. Préchauffer le four à 175°C. Placer les caissettes dans les empreintes à muffins et concasser les m&m's®.
7. Enfourner pour 25 à 30 minutes puis laisser complètement refroidir.
8. Faire fondre le chocolat et en napper le sommet de chaque muffin.
9. Saupoudrer de brisures de m&m's et savourer !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com