

Muffins aux pépites de chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 200g de yaourt nature
- 150g de sucre
- 1 pincée de vanille en poudre
- 120g de beurre
- 50g de poudre d'amande
- 3 œufs
- 225g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 250 à 300g de pépites de chocolat

Préparation

1. : de yaourt nature de sucre 1 pincée de vanille en poudre de beurre de poudre d'amande 3 œufs de farine 1 sachet de levure chimique 250 à de pépites de chocolat Recette : Faites fondre le beurre.
2. Mélangez le yaourt avec le sucre.
3. Incorporez ensuite la vanille et les œufs un à un puis le beurre fondu.
4. Ajoutez ensuite la poudre d'amande, la farine et la levure, puis terminez avec les pépites de chocolats (gardez-en quelques-unes pour en parsemer les muffins avant cuisson).
5. Versez la pâte dans vos moules graissés, puis enfournez-les dans le four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes.
6. Laissez tiédir, puis démoulez et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com