



Mes muffins aux pépites de chocolat

Ingrédients:

- 125 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre roux
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 20 cl de lait
- 10 cl d'huile (j'ai oublié d'en mettre oups et cela n'a eu aucune incidence)
- 100 g de pépites de chocolat (j'ai utilisé un St Nicolas en chocolat que personne n'avait voulu manger lol)

Préparation :

Préchauffez votre four à feu moyen (TH 6).

Mélangez la farine, les amandes, le sucre et la levure chimique.

Ajoutez un oeuf et fouettez le tout.

Ajoutez ensuite le lait petit à petit, le sel, et les pépites de chocolat.

Versez la préparation dans les moules à muffins, j'ai utilisé des moules en silicone, c'est super pratique et je vous les conseille !

Mette au four jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.

Les sortir et attendre un peu avant de les démouler.

C'est tout ! Ils restent moelleux pendant 2/3 jours facile mais bon, ils ne restent jamais jusque là en général loool.

Bon appétit !