

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Muffins châtaigne et chocolat

Ingrédients

- 150g de farine de châtaigne
- 200g de farine T80 (de chez [Ty'R Nao!](#))
- 150g de sucre
- 1 sachet de levure
- 500mL de lait
- 150g de beurre fondu (demi sel bien sûr!)
- 2 oeufs (de la [ferme en cavale](#))
- 200g de pépites de chocolat (on en a en vrac au magasin)

Recette

Rien de plus facile que cette recette de muffins Tout d'abord, mélanger dans un bol les farines ([Ty R'nao](#)), la levure, le sel et le sucre. Ajouter les pépites de chocolat. Réserver. Dans un autre bol, battre les oeufs ([ferme en cavale](#)) au fouet, ajouter le lait et le beurre fondu. Bien mélanger. Incorporer le mélange oeuf + lait + beurre au mélange de farine et battre au fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Verser dans un moule à muffins beurré (si vous avez un moule en silicone pas la peine de beurrer) En démarrat à four froid, cuire 30 minutes au four à 190°C ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin ressorte propre et sec. Laisser refroidir avant de démouler et conserver dans une boîte hermétique.