

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix/kitchenaid

Muffins aux pépites de chocolat



C'est une recette du blog de Soho : "Chocoholic"
Pour ma part, j'ai ajouté des noix et des amandes concassées.

Pour 20 mini-muffins (moule Demarle)

280 g de farine
160 g de sucre
1/2 sachet de levure chimique
20 g de cacao (pour ma part, j'ai mis du cacao amer sans sucre "Van Houten")
2 oeufs
50 g de beurre
120 g de lait
200 g de pépites de chocolat -j'ai mis ce qu'il me restait : 175 g-
Quelques cerneaux de noix et amandes concassées (20 g de chaque environ)

Dans le thermomix ou dans un saladier, mélanger ensemble :

La farine tamisée + le sucre + la levure + le cacao + sel.
Mélanger VIT 5 dans le thermomix, pendant quelques secondes.

Dans un autre récipient (j'ai mis dans le Kitchenaid), battre les oeufs avec un fouet (avec la feuille). Ajoutez le beurre fondu (au four micro-ondes) + le lait + les pépites de chocolat.
Mélanger VIT 3 avec le kitchenaid ou le thermomix quelques secondes.

Mélanger les deux préparations, pour qu'elles soient homogènes, sans trop travailler la pâte.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Répartir la préparation chocolatée dans les empreintes à mini-muffins.

Enfourner 20 à 25 min (j'ai cuit 25 min). Laisser refroidir 5 min à la sortie du four et démouler.

