

## **Muffins au beurre de cacahuètes et pépites de chocolat**

### Ingrédients

150 gr de sucre

3 oeufs

150 ml de elben (lait fermenté)

1 sachet de levure chimique

100 gr de son d'avoine **flocons d'avoine**

250 gr de farine

2 cs de beurre de cacahuète

100 gr de pépites de chocolat **chunks au lait**

Mélanger la farine, la levure et les flocons d'avoine et réserver

Au batteur fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à blanchissement

Tout en fouettant ajouter le beurre de cacahuète puis le elben

Ajouter le mélange réservé

Incorporer le chocolat

Répartir dans des moules à muffins

Cuire four chaud 180° entre 25 et 30 mn (à surveiller suivant la grosseur de vos muffins)

Laisser refroidir et décorer avec un peu de beurre de cacahuète et une cacahuète **du chocolat**

