

Les "menthe-chocolat"

Les ingrédients pour une vingtaine de mini-muffins :

150 g de farine
100 g de sucre en poudre
1/2 sachet de levure
2 oeufs
100 g de beurre fondu
75 g de liqueur de menthe
70 g de pépites de chocolat

Dans un saladier mélanger farine sucre et levure chimique. Ajouter les oeufs puis le beurre fondu. Bien mélanger et incorporer la liqueur de menthe pour finir par les pépites de chocolat.

Garnir les moules à mini-muffins (ou autres formes) de 2 plaques silicone et cuire dans un four préchauffé à 210° pendant 10 mn (20 mn dans mon four).

Laisser tiédir avant de démouler.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>