



Texte – Recette des muffins aux pépites de chocolat

Les muffins aux pépites de chocolat sont parfaits pour le petit-déjeuner ou le goûter. Ils sont faciles à préparer et ne demandent que quelques ingrédients simples. Voici comment faire.

Ingrédients pour 12 muffins :

250 g de farine

100 g de sucre

2 œufs

1 sachet de levure chimique

100 g de pépites de chocolat

120 ml de lait

80 ml d'huile végétale

1 cuillère à café d'extrait de vanille

Une pincée de sel

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).

Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel.

Dans un autre récipient, battez les œufs avec le lait, l'huile et la vanille.

Versez le mélange liquide dans le mélange sec et remuez doucement jusqu'à obtenir une pâte homogène.

⚠ Ne mélangez pas trop, sinon les muffins seront trop denses.

Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez légèrement.

Répartissez la pâte dans des moules à muffins, remplis aux trois quarts.

Faites cuire pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que les muffins soient dorés.

Laissez refroidir avant de démouler et dégustez tièdes ou froids.

Astuce : vous pouvez remplacer les pépites de chocolat par des morceaux de fruits, comme des pommes ou des framboises.