

Muffins aux pépites de chocolat



par COCO C.



Publié le 18 Mai 2026

Recette dessert

Niveau: facile

Préparation: 15min

Cuisson: 20min

Personnes: 10

Ingrédients

- 200g farine
- 2cc levure chimique
- 150g sucre semoule
- 2 oeufs
- 100g beurre
- 20cl lait
- 150g à 200g pépites de chocolat
- 1 pincée sel

Préparation

- 1- Préchauffez le four à 180° pour qu'il soit bien chaud au moment d'enfourner.
- 2- Faites fondre le beurre doucement jusqu'à ce qu'il soit entièrement liquide.
- 3- Dans un saladier, mélangez soigneusement toutes les matières sèches (farine, sucre, levure) jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 4- Dans un second saladier, fouettez ensemble les autres ingrédients (œufs battus, lait, beurre fondu et sel) pour obtenir une préparation lisse.

5- Réunissez les deux préparations, mélangez délicatement, puis ajoutez généreusement les pépites de chocolat.

6- Transvasez la pâte dans les moules à muffins et faites cuire environ 20 minutes à 180°, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

