



Muffins gourmands poires chocolat Tonka

Ingrédients pour une vingtaine de muffins

- 250 g farine
- 100 g beurre ramolli
- 3 oeufs
- 150 g cassonade
- 1 sachet levure
- 1 pincée de sel
- 3 poires
- 1 fève de tonka râpée
- une demi tablette de chocolat très noir (100 g)

Préchauffer le four T6 (180°)

Peler, épépiner et couper les poires en petits dés. Les placer dans un bol et râper la fève de tonka dessus, mélanger pour en imprégner les dés de poires. Réserver.

Sur une planche ou le plan de travail couper au couteau le chocolat en morceaux grossiers et pas trop petits. Réserver.

Dans une jatte fouetter le beurre et la cassonade, ajouter sans cesser de mélanger, les œufs, la farine en pluie additionnée de la levure et du sel. Si la pâte est trop compacte ajouter une cuillère de lait.

Incorporer délicatement en mélangeant bien les dés de poires puis les morceaux de chocolat.

Remplir à l'aide d'une cuillère chaque moule au 2/3 de la préparation et enfourner pour 20 à 25 minutes.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>