

MES TABLES DE FETES



Muffins chocolat blanc framboises et muffins abricots moelleux

Ingrédients pour environ 16 muffins

- 250 g de farine
- 125 g de chocolat blanc
- 150 ml de lait
- 2 oeufs
- 50 g de sucre (facultatif)
- 75 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 150 g de framboises
- 50 g d'abricots moelleux séchés

Préchauffer le four T 7 (210°)

Battre les oeufs en omelette avec le sucre, faire fondre le beurre et le chocolat.

Incorporer le beurre refroidi et le chocolat fondu dans les oeufs. Verser en pluie la farine additionnée de la levure sur le mélange oeufs chocolat, mouiller avec le lait, bien mélanger au batteur.

Beurrer les moules à muffins ou utiliser des moules en silicone.

Verser la pâte dans les moules en remplissant au 3/4. Enfoncer dans chaque alvéole 3 ou 4 framboises pour ceux à la framboise et les abricots coupés en petits dés pour ceux à l'abricot.

Enfourner pour 20/25 minutes.

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