



## MUFFINS AU CHOCOLAT, CACAHUETES ET CAMEL



Ingrédients pour une quinzaine de mini muffins : 125gr de farine, 100gr de sucre, 1 c. à café rase de levure chimique, 120ml de lait, 50gr d'huile d'olive vierge extra, 1 oeuf moyen, 50gr de chocolat noir fondu, une pincée de sel, 50gr de cacahuètes salées, caramel au beurre salé (acheté ou fait maison), sucre glace pour servir.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Allumez le four à 175°C. Dans un saladier tamisez la farine et la levure. Ajoutez le sucre, le sel et le chocolat fondu. Dans un bol, mélangez le lait, l'huile d'olive et l'oeuf, puis versez sur les ingrédients secs. Mélangez le tout avec le batteur électrique jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Versez-la dans le moule et saupoudrez de cacahuètes. Enfournez pendant 20 à 25 minutes, puis sortez du four et déposez une demi cuillère à café de caramel sur chaque muffin. Laissez refroidir. Avant de déguster, saupoudrez de sucre glace.

#### CAMEL AU BEURRE SALE

Ingrédients pour un petit pot : 80gr de sucre, 10cl de crème fraîche liquide, 40gr de beurre demi-sel (j'ai utilisé du beurre salé).

Faites fondre le sucre dans une casserole à feu doux, sans mélanger. Faites chauffer la crème liquide. Quand le sucre a fondu et il a pris une belle couleur ambrée ajouté la crème hors du feu, très doucement. Attention aux projections ! Si des grumeaux de caramel apparaissent, remettez sur le feu. Toujours hors du feu, ajoutez le beurre en morceaux. Mélangez bien et versez dans un petit bocal.