



MINI MUFFINS AU CHOCOLAT ET CONFITURE AUX POIRES

A savoir : j'ai utilisé un moule à mini muffins de 4cm de diamètre et j'en ai obtenus 15.



Ingrédients : 140gr de farine, 10gr de cacao amer, 100gr de sucre cassonade, une pincée de sel, 2 c. à café de levure chimique, 100gr de beurre fondu, 1 pot de yaourt blanc de 125ml, 2 oeufs moyens, Fiordifrutta poires Rigoni di Asiago, sucre glace pour décorer.

Dans un saladier mélangez le sucre, la farine tamisée avec le cacao, la levure et le sel. Ajoutez ensuite le beurre, le yaourt et les oeufs. Mélangez le tout avec un batteur électrique, puis transférez la pâte dans une poche à douille. Remplissez les moules et enfournez 15 à 20 minutes à 180°C. Dès que les muffins sortent du four, écrasez le centre avec le fond d'un petit verre et laissez refroidir.

Avant de servir, remplissez les trous de confiture aux poires et saupoudrez de sucre glace.