

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au Thermomix

Muffins orange, cardamome et chocolats



Pour 16 à 18 muffins

Recette réalisée dans le TM31

2 oeufs entiers

70 g de cassonade

Mélanger VIT 5 pendant quelques secondes.

Ajouter

Le zeste d'une grosse orange

100 g de lait

300 g de farine

1 cc de levure chimique

1/2 cc de cardamome écrasée

40 g de beurre demi-sel fondu froid

Mélanger 1 min VIT 4.

Verser dans des moules muffins au 2/3 et **Cuire 15 min à 225°C.**



Les faire refroidir sur une grille et lorsqu'ils sont froids, les napper de chocolat fondu, tout simplement. Il y aura

une petite croûte craquante de chocolat par-dessus qui ravira les gourmands...



Mettre au frais pour que le chocolat durcisse. Démouler les petits muffins nappés de...

chocolat blanc, noir ou au lait, à vous de choisir...

