



Une autre recette de muffins, différents des muffins chocolat mais tout aussi bon. J'ai testé cette recette avec des bonbons MI-CHO-KO. Extra et fondant à la fois, essai réussi!!!!

Ingrédients: 175 g de farine, 1 sachet de levure, 50 g de sucre, 1 oeuf, 10 cl d'huile, 10 cl de crème liquide, 100g d'amandes en poudre, 2 cuillère à soupe de sirop d'érable, 100 g de bonbons MI-CHO-KO au chocolat au lait.

Préparation:

Dans un saladier, mélangez l'oeuf et le sucre avec un fouet jusqu'à ce que l'appareil blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez-y la crème liquide, l'huile, les 100 g d'amandes en poudre et le sirop d'érable. Puis incorporez à cette pâte, la farine et la levure et mélangez.

Coupez les MI-CHO-KO en quatre et les incorporez à la pâte. Mettre cette pâte dans des moules silicones pour muffins ou en papier beurré. Cuire à four préchauffé à 160°C pendant 30 minutes environ.



L'intérieur y est moelleux et le caramel fondant
