



Muffins au babeurre et aux pépites de chocolat

Ingrédients :

280 grammes de farine
100 grammes de pépites de chocolat
2 c. à café de levure chimique
1/2 c. à café de bicarbonate
1 pincée de sel
2 oeufs
75 grammes de sucre
0,75 dl d'huile
300 grammes de babeurre
50 grammes de sucre glace
1-2 c. à café d'eau
vermicelles de chocolat

Préparation :

Mélanger la farine, les pépites de chocolat, la levure, le bicarbonate et la pincée de sel
Dans un autre saladier, battre les 2 oeufs, ajouter le sucre, l'huile, le babeurre et remuer
l'ensemble

Verser la préparation aux oeufs sur celle à la farine et mélanger rapidement avec une cuillère en bois

Remplir aux 3/4 des moules à muffins beurrés et farinés

Cuire dans le four préchauffé à 180 degrés jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 25 minutes

Sortir du four, attendre 5 minutes avant de démouler et laisser refroidir

Délayer le sucre glace avec un peu d'eau pour obtenir une crème épaisse, glacer les muffins

Décorer avec des vermicelles de chocolat

