

Muffins au turrón et pépites de chocolat



Pour 8 muffins :

100 g de sucre

120 g de beurre mou

3 œufs

150 g de farine + 1/2 sachet de levure

100 g de turrón + pépites de chocolat

- Préchauffer le four à 180°C.
- Fouetter le beurre et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange crémeux et ajouter les œufs un par un.
- Bien mélanger pour obtenir un mélange homogène et ajouter la farine tamisée avec la levure.
- Incorporer 100 g de turrón, coupé en tous petits morceaux, ainsi que quelques pépites de chocolat et mélanger brièvement.
- Verser la pâte dans des moules individuels, en silicone de préférence et enfourner pour 30 minutes environ.
- Déguster avec un bon thé !

Ma plaque de turrón faisait 150 g, alors j'en ai gardé un peu pour en parsemer ma pâte, juste avant d'enfourner.

Bonne
Sandra