

# MUFFINS PÉPITES DE CHOCOLAT BLANC ET NOIR & PRALIN

Pour 12 muffins



**270 g de farine**

**1 paquet de levure chimique**

**1 pincée de sel**

**150 g de sucre semoule (diminué par rapport à la recette d'origine à cause du pralin)**

**25 cl de crème aigre (ou crème fluide)**

**2 oeufs**

**8 cl d'huile végétale**

**150 g d'un mélange de pépites de chocolat blanc et noir**

**50 g de pralin**

Préchauffer le four th 180°C.

Tamiser la farine et la levure chimique dans une jatte. Ajouter le sucre, les pépites et le pralin, mélanger intimement.

Mettre les oeufs, la crème et l'huile dans une jatte et battre les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Incorporer cette pâte au mélange de farine et sucre pour que les ingrédients soient tout juste mélangés (éviter de trop travailler la pâte pour obtenir des muffins tendres qui lèvent bien) .

Remplir 12 moules à muffins aux 2/3.

Faire cuire au four 20-25 min. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.