

MUFFINS CHOCOLATES AUX GRIOTTES



Pour 12 muffins :

- 400 g de griottes surgelées ou en boîte
- 85 g de farine T45
- 40 g de farine complète
- 2 c à café de levure chimique
- 75 g de pépites de chocolat
- 125 g de beurre
- 110 g de sucre
- 1 c à café d'essence de vanille
- 3 oeufs

Mélangez les farines, la levure et le chocolat. Faites fondre le beurre et laissez le refroidir. Mélangez le sucre, l'essence de vanille et le beurre fondu. Ajoutez les oeufs et incorporez le mélange à base de farine. Mélangez bien le tout.

Répartissez la préparation obtenue dans des caissettes en papier et ajoutez les griottes encore surgelées sur le dessus (elles vont descendre pendant la cuisson). Faites cuire 25 minutes à 180°C.

Laissez tiédir 5 minutes, démoulez et mangez tiède ou froid.