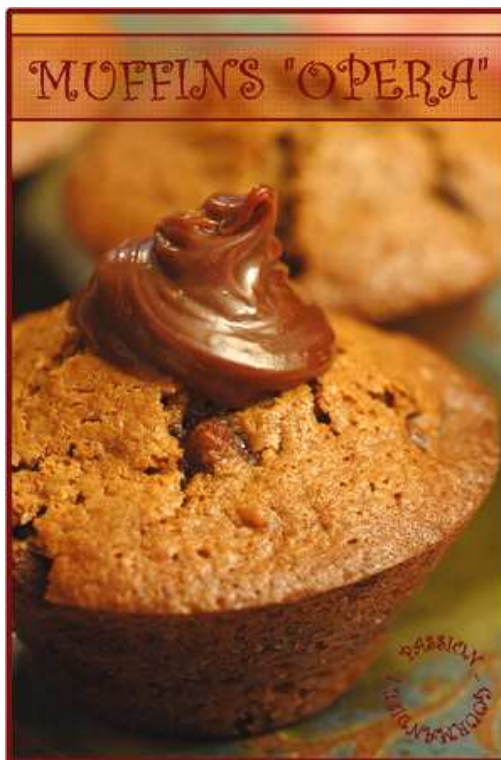
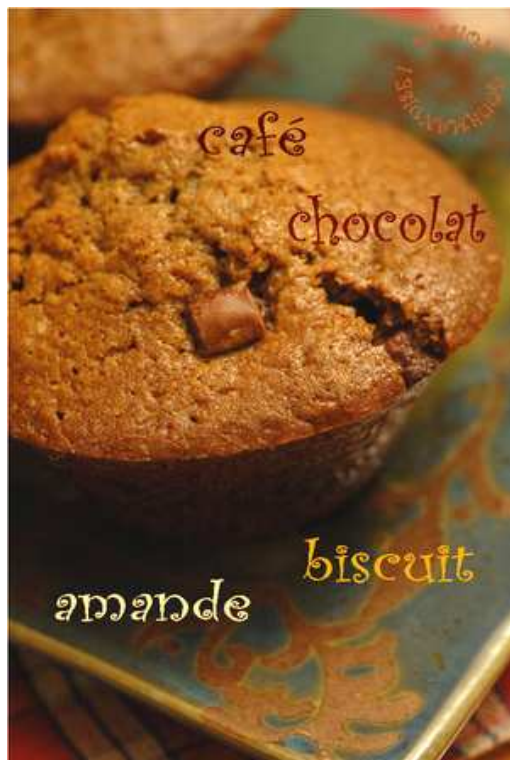


MUFFINS OPERA

Pour 6 muffins

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 à 25 min



Ingrédients secs :

60 g de biscuits Thé réduits en poudre

60 g de farine T65

40 d'amandes en poudre

6 g de café lyophilisé (3 sticks)

1/2 cuillère à café de poudre à lever sans phosphate

1 pincée de sel

un peu de fève Tonka râpée (certainement pas d'origine mais bon ...)

100 g de Chunks noir

Ingrédients humides :

1 œuf

12,5 cl de crème liquide

3 cuillères à soupe de margarine végétale

Décor :

6 belles cuillères à café de pâte au chocolat

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 2 Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs (sauf les Chunks) entre eux.
- 3 Dans un autre bol, mélanger les ingrédients humides.
- 4 Réunir les deux bols sans trop travailler l'appareil, il peut rester des grumeaux : une garantie pour avoir des muffins moelleux.
- 5 Répartir la pâte dans des moules à muffins.
- 6 Faire cuire 20 à 25 min, une pique en bois doit ressortir sèche.
- 7 Laisser un peu refroidir et déguster tiède coiffé d'une cuillère de pâte de chocolat
- 8 Déguster tiède pour avoir le croquant de la croûte et le moelleux du dedans !