

MUFFIN CHOCOBOISE



Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 15

Ingrédients:

- 100g Beurre mou
- 100g Sucre roux
- 225g Farine
- 3cc Levure chimique
- 2 Oeufs
- 1 sachet Sucre vanillé
- 100g Pépites de chocolat noir
- 150g Framboises congelées

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°
- Placer le fouet, mettre dans le bol, le sucre, le sucre vanillé, le beurre, les œufs mélanger 1 minute/ vitesse 4.
-
- Ajouter la farine et la levure, mélanger 30 seconde / vitesse 4.
- Enlever le fouet
- Puis ajouter les pépites de chocolat et les framboises congelées et mélanger 20 secondes / sens inverse / vitesse 3.
-
- Placer la pâte dans les moules puis placer au four 25 minutes.□