



Difficulté ★★☆☆

Muffins coulants chocolat



12 muffins



20 min



20 min



2h

INGREDIENTS

215 g de pâte à tartiner

250 g de farine

2 œufs

1 càc d'arôme de vanille

6 g de levure

100 g de lait

100 g de fromage blanc

90 g de sucre

100 g de pépites de chocolat

100 g de beurre fondu



INSTRUCTIONS

- Commence par remplir 12 cavités d'un bac à glaçons avec de la pâte à tartiner maison et place le bac 2 heures au congélateur.
- Dans un bol, fouette les œufs avec le sucre jusqu'à ce que ton mélange blanchisse.
- Verse le beurre fondu, le fromage blanc, le lait, l'arôme de vanille et fouette le tout énergiquement.
- Ajoute la farine, la levure et fouette de nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Termine en incorporant les pépites de chocolat.
- Avec la pâte, remplis de moitié tes caissettes à muffins, ajoute tes cubes de pâte à tartiner congelés au centre et recouvre le tout avec la pâte à muffins restante !
- Enfourne à 180° pendant 20 minutes et régale-toi !

CONSERVATION

Les muffins coeur coulant se conservent dans une boîte hermétique à température ambiante, jusqu'à 2 semaines.