

RECETTE

# Muffins poire chocolat



Préparation : **15 minutes**

Temps de cuisson : **25 minutes**

Pour : **6 à 8 muffins**

## Astuces

Tu peux conserver ces muffins jusqu'à 5 jours au réfrigérateur. Sors-les un peu avant de les déguster pour qu'ils retrouvent leur moelleux.

## Ingédients

- 250g de farine
- 180ml de lait demi-écrémé ou végétal
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure
- 40g de sirop d'agave
- 35g de purée d'amandes
- 30g d'huile d'olive
- 300g de poire
- 100g de pépites de chocolat
- Amandes effilées

## Préparation

1. Préchauffe ton four à 195°.
2. Épluche, coupe les poires en petits morceaux et place-les de côté.
3. Verse l'oeuf, le sirop d'agave dans un bol et mélange le tout à l'aide d'un fouet.
4. Ajoute la purée d'amandes, l'huile, le lait, la farine, la levure, le sel et fouette le tout énergiquement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
5. Incorpore les pépites de chocolat et les morceaux de poires à l'aide d'une maryse.

6. Avec la pâte obtenue, remplis les cavités de ton moule à muffins.
7. Saupoudre d'amandes effilées.
8. Enfourne pendant 25 minutes.
9. C'est prêt !



RECETTE BY L'ATELIER DE ROXANE !

[www.latelierderoxane.com](http://www.latelierderoxane.com)