



La Recette du mois de Octobre 2021

Mardi 19 octobre 2021

Muffin Poire Chocolat



La recette



Muffin Poire Chocolat



Octobre
2021



1) Avec tes parents, fais fondre le beurre au micro-onde ou au bain-marie.

2) Dans un récipient mélange l'œuf et le sucre. Ajoutes-y le beurre fondu et le lait.

3) Avec tes parents, épluches les poires, enlèves les pépins et coupes-les en petit morceaux. Coupes également le chocolat en petites pépites.

4) Dans ton récipient avec le mélange œufs, sucre, beurre fondu et lait, ajoutes la farine et la levure chimique et remues bien!

5) Quand la pâte est bien lisse, tu peux ajouter les poires et le chocolat.

6) Beures ton moule à muffin et ajoutes deux cuillères à soupe de ta préparation de gâteau.

7) Fais cuire 20 minutes à 180°C
C'est prêt, tu peux déguster !

Ingrédients :

pour 8 muffins environ

- 100 g de chocolat noir à 70%
- 2 poires bien mûres
- 1 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de farine
- 40 g de beurre doux
- 40 g de sucre en poudre
- 10 cl de lait demi-écrémé

Suis l'astuce du Chef Dragon :

Pour plus de gourmandise, tu peux ajouter des pépites de chocolat sur le dessus du muffin avant cuisson !

Tu peux également changer les poires par n'importe quel autre fruit: comme la pomme ou la framboise par exemple.

