

Voici ma recette de muffin coulant.

Ingrédients

215g de pâte à tartiner

100g de fromage blanc

250g de farine

90g de sucre en poudre

2 œufs

100g de lait

100g de beurre fondu

100g de pépites de chocolat

1 c.à.s d'arôme de vanille

6g de levure chimique

1 : ~~la pâte~~ remplis le moule à glaçon de pâte à tartiner et place-le tout la nuit au congélateur.

2 : Le lendemain préchauffe le four à 180°C (th .6) à chaleur tournante.

3 : Dans un saladier fouette les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse .ajoute le beurre fondu et fouette de nouveau .verse le fromage blanc le lait et' arôme de vanille et mélange

4 : Mes la farine et la levure et mélange jusqu'à ce que le mélange sois bien lisse puis mais les pépites

5 : Mes ta pâte dans le moule à muffin et rempile à la moitié plaise (le glaçon) puis mais lotre moitié mais les au four 20 min.

BON APPETI