

Mixe Muffins aux Pépites de chocolat

Recette pour particuliers

Présentation

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration de muffins aux pépites de chocolat. Il existe deux recettes : la recette n°1 utilise de la crème liquide, la recette n°2 utilise de l'huile et du lait.

Ingrédients	<i>Recette n°1</i>	<i>Recette n°2</i>
	pour 12 muffins	pour 12 muffins
Mixe Muffins	300 g	300 g
Œufs	2	1
Crème liquide	150 g	-
Huile	-	75 g
Lait	-	150 g

Procédé

- 1. Recette n°1 :** Mélanger au fouet dans un saladier le Mixe Muffins aux pépites de chocolat avec la crème liquide et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 1. Recette n°2 :** Mélanger au fouet dans un saladier le Mixe Muffins aux pépites de chocolat avec le lait, l'huile et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 2.** Disposer les moules à muffins sur une plaque de cuisson et répartir la pâte dans ces moules en les remplissant à moitié.
- 3.** Faire cuire environ 15 minutes à 180°C (th6).