

. Muffin marbré .



Ingrédients pour 8 petits muffins :

- 1 c.à.s de vanille liquide
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure chimique
- 120 g de farine
- 120 g de sucre
- 2 gros œufs
- 20 g de cacao en poudre
- 30 ml d'eau
- 40 ml de crème fraîche liquide
- 40 ml de lait
- 65 g de beurre

- Dans un saladier tamiser la farine et la levure, réserver. Dans un bol mélanger le lait et la crème fraîche
- Dans un saladier fouetter le beurre pommade et le sucre, ajouter les œufs battus en omelette
- Ajouter la vanille liquide, bien mélanger. Ajouter en 3 fois la farine, et 1/3 de lait, mélanger entre chaque
- Prélever un peu de pâte vanille et la placer dans un saladier. On a alors 2 saladiers à la vanille
- Dans un bol chauffer l'eau 20 secondes au micro ondes à pleine puissance, verser sur la poudre de cacao
- Mélanger l'eau et la poudre de cacao et la verser sur un saladier de pâte vanille, bien mélanger
- Dans des moules en silicones verser le chocolat et la vanille en alternant les couches
- Enfourner à four préchauffé à 180°C th. 6 pour 20 minutes de cuisson. Laisser refroidir avant de démouler

Astuce : une façon simple de concevoir des muffins :

- Préparer un saladier d'ingrédients secs (farine et levure tamisées, sucre, sel)
- Préparer un saladier d'ingrédients liquides (œufs battus, lait, beurre pommade)
- Placer les ingrédients liquides sur les ingrédients secs, mélanger, enfourner 20 min. th. 6 (180°C)

