



Caotina 

Portions

10 pièces

Temps de préparation

30 minutes

Ustensile

Plateau et moules à muffins



Tu as besoin de

75 g	de Caotina Original en poudre
75 g	de sucre
180 g	de farine blanche
50 g	de chocolat grossièrement haché
1 cc	de levure chimique
1 pincée	de sel
2	œufs
1 dl	de lait
100 g	de beurre fondu et refroidi

MUFFINS

AU CHOCOLAT CAOTINA



1. Dans un saladier, mélanger le Caotina Original en poudre avec le sucre, la farine, les morceaux de chocolat, la levure chimique et le sel. Incorporer ensuite les œufs, le lait et le beurre.
2. Répartir la pâte dans les moules à muffins préparés. Les quantités indiquées permettent de préparer 10 muffins.
3. Faire cuire les muffins pendant env. 20 minutes à mi-hauteur dans un four préchauffé à 180 degrés. Sortir les muffins du four et les laisser refroidir sur une grille. Décorer selon les envies avec des copeaux de chocolat ou du sucre glace.

Idées de présentation

Accompagnés d'une boule de glace à la vanille ou de crème, ces muffins au chocolat deviendront un dessert incontournable.

Ces muffins seront parfaits pour un goûter d'anniversaire, à apporter pour un brunch, ou bien sûr, comme dessert pour finir le repas en douceur.

Variante de la recette

Tu préfères le chocolat blanc? Aucun souci! Les muffins au chocolat peuvent également être préparés avec du Caotina Blanc. Remplace simplement le Caotina Original en poudre par du Caotina Blanc en poudre, dans les mêmes quantités. Caotina Blanc est disponible dans notre boutique en ligne, par exemple.

