







MUFFINS TO MARS









LES INGREDIENTS pour 4 personnes

					
CHOCOLAT	OËUF	FARINE	SUCRE	BEURRE	LEVURE CHIMIQUE
160 g	3	100g	100g	100g	1 sachet

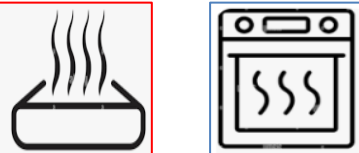
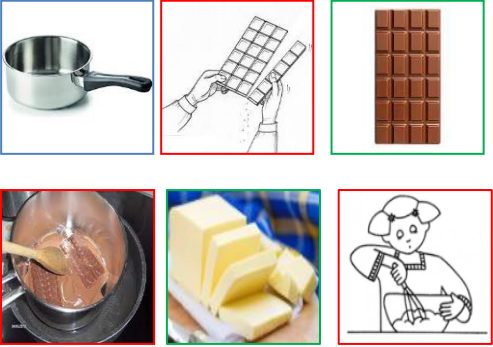


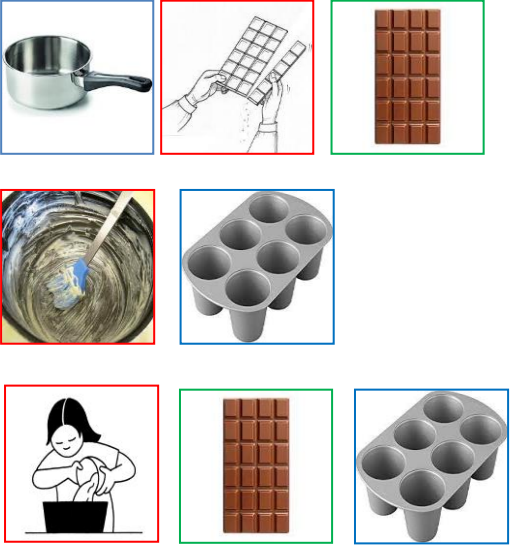
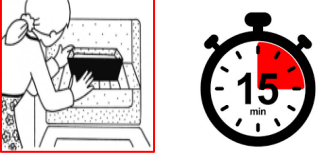
LES USTENSILES

					
BALANCE	SALADIER	FOUET	FOUR	MOULE	CASSEROLE

LES ACTIONS

					
PRECHAUFFER	CASSER LES OËUFS	MELANGER	AJOUTER	FAIRE FONDRE	BEURRER
					
CASSER EN MORCEAUX	ENFOURNER				

Les étapes de la préparation

1		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Préchauffer le four à 210°C.
2		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dans une casserole, casser le chocolat (100g). ▪ Faire fondre avec le beurre et mélanger.
3		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dans le saladier, mélanger les œufs et le sucré avec le fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. ▪ Ajouter ensuite la farine et la levure chimique. ▪ Mélanger.
4		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dans le saladier, ajouter le chocolat et le beurre fondu (étape 2) et mélanger
5		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Casser le chocolat restant (60g). ▪ Beurrer les moules et les remplir avec la pâte ▪ Ajouter un carré de chocolat au centre de chaque moule
6		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Enfourner 15 minutes à 210°C.