

Muffins poire-chocolat



Mercredi dernier j'avais envie d'un peu de douceur et de simplicité alors non aux cupcakes mais oui aux bons muffins tout moelleux et léger au chocolat et à la poire, une alliance que j'aime beaucoup.

Pour environ 9 muffins

Ingrédients:

1 oeuf

60g de beurre

1/2 pot de yaourt nature

100g de pépites de chocolat noir

2 poires

100g de farine

1/2 sachet de levure chimique

75g de sucre

Préparation:

Préchauffez le four à 180° (th.6).

Epluchez, retirez les pépins et coupez en petits cubes les deux poires.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole, puis réservez.

Garnissez chaque alvéole d'un moule à muffins de caissettes en papier.

Dans un saladier, battez le sucre avec l'oeuf, jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse.

Incorporez la farine et la levure chimique, puis versez le yaourt et le beurre fondu pour assouplir la pâte. Mélangez afin d'obtenir une pâte lisse et homogène, puis ajoutez les pépites de chocolat et les cubes de poire.

A l'aide d'une cuillère à soupe, remplissez les moules aux deux tiers.

Enfournez pour 20min, jusqu'à ce que les muffins soient bien gonflés, dorés à l'extérieur et cuits à l'intérieur. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau: elle doit ressortir sèche.

Sortez les muffins du four et dégustez-les tièdes: c'est encore meilleur lorsque le chocolat est chaud et fondant.