

Muffins chocolat, poires et noisettes



12 personnes



10 minutes de préparation



15 minutes de cuisson



Votre marché :

- 1 tablette de 200g de chocolat au lait
- 100g de farine
- 80g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 100g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 petites poires
- 50g de noisettes

Matériel :

- Bol
- Saladier
- Moule à muffin
- Cuillère à soupe
- Fouet et spatule en bois
- verre doseur
- batteur électrique

1. Préchauffez le four à 220°C. Concassez les noisettes.
2. Dans un bol, faites fondre le beurre et le chocolat cassé en morceaux au micro-onde (environ 2 min).
3. Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre, la farine, la levure, les noisettes puis les poires coupées en petits dés. Ajoutez le chocolat et le beurre fondu. Mélangez
4. Versez la préparation dans des moules à muffins beurrés jusqu'au deux tiers de leur hauteur. Enfournez 15 minutes. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un couteau dans le cake : elle doit ressortir sèche.