

Muffins à la farine d'épeautre et au chocolat Carambar®



Aujourd'hui je vous propose une petite recette très simple, très gourmande et rapide ! Une recette sans chichi qui a beaucoup plus à mon travail ! Des muffins à la farine d'épeautre et au chocolat Carambar®. Le petit goût rustique de la farine d'épeautre se marie à merveille avec le goût du Carambar® et le chocolat noir.

Pour environ 10-12 muffins

Ingrédients:

3 oeufs

250g de farine d'épeautre

20cl de crème liquide

100g de sucre

1 sachet de levure chimique

180g de chocolat Carambar® Poulain®

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et qu'il soit aéré.

Ajoutez la farine et la levure chimique. Incorporez la crème liquide.

Coupez le chocolat en morceaux, plus ou moins gros ou petit, selon vos goûts.

Déposez des caissettes (en papier ou en silicone) dans chaque alvéole de votre moule à muffins. Répartissez la pâte dans chaque caissette. Enfourez pour 20min.

Après ce temps, démoulez les cupcakes des alvéoles et laissez-les refroidir sur une grille.