



## Muffins aux pépites de chocolat...

### **Ingrédients :**

- 125 g de beurre mou (ou margarine)
- 185 g de sucre en poudre
- 2 œufs moyens légèrement battus
- 1 càc de vanille liquide (ou en poudre)
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/4 càc de bicarbonate alimentaire
- 125 g de lait fermenté, ou lait normal, ou yaourt liquide
- 200 g de pépites de chocolat



### **Préparation :**

Préchauffer le four à 170°C.

Beurrer et fariner un moule à muffins ou mettre des caissettes en papier dans les alvéoles.

Travailler le beurre et le sucre au batteur électrique, jusqu'à obtention d'une pâte épaisse et crémeuse. Incorporer les œufs 1 à 1. Puis ajouter la vanille et la farine, la levure, le bicarbonate alimentaire.

Finir par l'ajout du lait et les pépites. Bien sûr on peut rajouter des morceaux d'oranges confites, des caramels, les pistaches,... ce qu'on veut ;o).

Verser cet appareil aux 3/4 des moules et lisser le dessus.

Enfourner 20 min à 170°C.

Laisser refroidir les gâteaux quelques minutes avant de le démouler sur une grille.

BON APP'