

Muffins aux brisures de chocolat

Source de la recette :

<http://www.kraftcanada.com/recettes/muffins-aux-brisures-de-chocolat-178928>



Recettes des
ateliers-bouffes
de La
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Portions : 12 portions

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

- ✓ 2 tasses de farine
- ✓ 1 c. à soupe de poudre à pâte *Magic*
- ✓ ½ c. à thé de sel
- ✓ ¾ tasse de brisures de chocolat mi-sucré *Baker's*
- ✓ 1 œuf
- ✓ ½ tasse d'huile
- ✓ ½ tasse de sucre
- ✓ ¾ tasse de lait
- ✓ 1 c. à thé de vanille

Préparation

Chauffer le four à 400 °F.

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un grand bol; incorporer les brisures de chocolat. Fouetter le reste des ingrédients dans un bol séparé, jusqu'à homogénéité. Ajouter au mélange de farine; remuer juste assez pour humecter. (La pâte sera grumeleuse.)

Transférer le mélange dans 12 moules à muffins vaporisés d'un enduit à cuisson.

Cuire 20 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 5 min avant de démouler. Démouler et déposer sur une grille; laisser refroidir complètement.