

HELENE FREBOURG

Muffins Choco Fruits

La liste des courses

- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 g de chocolat noir Gourmandises
- 100 g de beurre
- 1 boîte de poires au sirop (450 g) ou bien des pommes, ou bananes ou abricots secs

Les temps

- préparation : 15 mn
- cuisson : 20 mn

Déroulé

- Préchauffez le four à 180° C (Th. 6)
- Placer votre empreinte Briochettes, Petits fours ou Mini-muffins sur la plaque alu
- Dans le cul-de-poule, mélangez les oeufs et le sucre avec le fouet
- Ajoutez la poudre d'amandes, la farine et la levure
- Dans le bol blanc spécial micro-ondes, faites fondre le chocolat 1 minute à 750W, mélangez bien et remettre au MO si nécessaire
- Ajoutez le beurre au chocolat et bien remuer avec le fouet
- Ajoutez les à la préparation
- Coupez les fruits en petits morceaux
- Ajoutez les à la préparation
- Remplir avec la louche, les empreintes au 3/4
- Au four 20 minutes

Bonne dégustation !

Demarle avec Stella de La Rhune

<http://www.demarle-avec-stella.com>

Produits associés

Gant de Four Guy Demarle

CH 8



Bol Plastique

MA 116452

20 Mini-Muffins

FP 2031



Minuteur

MA 250601

Plaque 24 empr. Petits Fours

FP 3416



Louche

MA 650152

12 Briochettes

FP 4282



Support Cul de Poule

MA 703019

Boîte de transport

MA 10



Petit Cul-de-Poule 20 cm

MA 703020



Cul-de-Poule 25 cm

MA 703025



Plaque Aluminium 40 x 30 cm

MA 400300



Tablier Enfant "Gourmandises"

VR00172



Tablier noir brodé Gourmandise

VR00174



Lot de 2 Maniques

VR00176



Créer ma thématique