

# Muffin aux pépites de chocolat

La recette du chef - jeudi 20 octobre 2022

Pour 4 personnes.

## Liste des ingrédients

- 175 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 10 cl de lait
- 50 g de beurre
- 1/2 sachet de levure
- Garniture au choix : pépites de chocolat noir, au lait ou blanc, fruits en morceaux ...



## Matériel à prévoir

- des moules à muffin ;
- 1 four ;
- 2 saladiers.

## Etapes de la recette

1. Pour commencer cette recette de base pour tous muffins sucrés, battez l'œuf avec le sucre dans un grand bol ou dans un saladier. Ajoutez ensuite le beurre que vous aurez préalablement ramolli sans le faire fondre.
2. Dans un récipient à part, mélangez la farine et la levure.
3. Ajoutez par petites quantités et en alternant, la farine ainsi préparée et le lait à la préparation principale.
4. Puis ajoutez la garniture que vous aurez choisie à votre base pour tous muffins sucrés.
5. Enfournez dans des moules à muffins th.7/8 (220°C) pendant 15 min. Servez tièdes ou froids en dessert ou pour accompagner le café.

*L'équipe de la cuisine centrale vous souhaite un bon appétit !*

**Cuisine centrale municipale d'Erquy**

Place de la Bastille

[www.erquy.bzh](http://www.erquy.bzh)

**ERQUY**

l'air qu'il vous faut !