



## Muffins fraise chocolat...

### **Ingrédients :**

- 90 g de beurre mou (ou margarine)
- 1 càc de vanille liquide ou vanille en poudre bio
- 110 g de sucre en poudre
- 2 oeufs moyens légèrement battus
- 140 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (11 g)
- 1/4 càc de bicarbonate alimentaire
- 2 càs de lait
- 2 càs de confiture de fraises



### **Préparation :**

Préchauffer le four à 180°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, la farine, la levure, le bicarbonate alimentaire et le lait.

Finir par l'ajout de la confiture sans trop mélanger pour avoir comme des marbrures. Bien sûr on peut rajouter des morceaux de fraises fraîches, des pépites de chocolat, des pistaches... ;o).

Verser cet appareil aux 2/3 des moules et lisser le dessus.

Enfourner 20 à 25 min à 180°C.

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

### **Topping chocolat :**

- 10 à 15 cl de crème liquide entière très froide
- 1 càs de sucre glace
- cacao amer en poudre

Pour tout vous dire, j'ai fait au pif, au goût... Battre la crème liquide froide en chantilly en y incorporant petit à petit le sucre glace et le cacao, jusqu'à ce que le goût vous convienne. Arrêter de fouetter dès qu'elle est bien ferme.

Attention, le topping se fait et se met sur les gâteaux au dernier moment, ou 1h avant en conservant au frais mais pas plus.

Mettre dans une poche à douille cannelée puis dresser sur les gâteaux.

BON APP'