

Muffins choco-praliné



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

pour 12 muffins :

- 3 oeufs
- 1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
- 150 g de beurre demi-sel
- 230 g de farine
- 50 g de chocolat noir
- 80 g de pralinoise
- 70 g de pralin
- ½ sachet de levure chimique



✓ Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre, le chocolat noir et la pralinoise au bain-marie.

Dans un saladier, battez les œufs avec le lait concentré sucré. Ajoutez le beurre et le chocolat fondu. Bien mélangez.

Ajoutez la farine, la levure et 50 g de pralin (gardez 20 g pour la décoration). Mélangez.

Répartissez la pâte dans des moules à muffins, saupoudrez avec le pralin restant.

Enfournez pour 20 à 25 minutes.

Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau.

www.audalacuisine.com