



## Muffins aux brisures de chocolat



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 30 MIN

À tous les amateurs de chocolat! Faites-vous plaisir aujourd'hui avec nos savoureux muffins aux brisures de chocolat faciles à préparer. Dégustez-les avec une bonne tasse de café.

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

12 PORTIONS

- 2 tasses de farine
- 1 c. à soupe de poudre à pâte *Magic*
- 1/2 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de brisures de chocolat mi-sucré *Baker's*
- 1 œufs
- 1/2 tasse d'huile
- 1/2 tasse de sucre
- 3/4 tasse de lait
- 1 c. à thé de vanille

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Chauffer le four à 400 °F.

#### Étape 2

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.)

#### Étape 3

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

#### Étape 4

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.

# Conseils des Cuisines Kraft



## Une touche d'éclat

Incorporez 1/2 t de noix ou de pacanes grillées hachées à la pâte avant de la verser dans les moules.

## Savoir-faire Pâte à pain et à muffins rapide à préparer

Versez le mélange d'ingrédients liquides dans le mélange d'ingrédients secs; remuez juste assez pour que les ingrédients secs soient humectés. (La pâte sera grumeleuse.) Ne mélangez pas jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Si vous mélangez trop, vous obtiendrez des pains ou des muffins trop durs ou d'une texture caoutchouteuse. Versez la pâte dans un moule à pain graissé et fariné ou dans des moules à muffins graissés ou tapissés de coupes en papier. Faites cuire comme indiqué.

## Calories **280**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 14 g	22 %
Matières grasses saturées 3 g	15 %
Cholestérol 15 mg	
Sodium 200 mg	8 %
Glucides 35 g	12 %
Fibres alimentaires 2 g	8 %
Sucres 18 g	
Protéines 4 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	0 %
Calcium	8 %
Fer	10 %

## Portions

12 portions de 1 muffin (62 g) chacune