

Muffin poire chocolat au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 20 min	Durée : 30 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 9	Etapas : 5	Commentaires : 15	Astuces : 15

Ingrédients

Pour la pâte thermomix :

250G de farine

100G de lait

100G de beurre

80G de sucre

20G de levure fraîche

2 oeufs

1 pincée de sel Pour la garniture :

100G de chocolat

1 poire

Etapas

Préchauffer le four à 180°C

Pour la garniture au Thermomix :

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur le vitesse 7. Réserver dans un bol.

Â»

Eplucher la poire et la mettre dans le bol du thermomix. Régler 5 secondes sur la vitesse 5. Réserver dans un bol.

Pour la pâte au Thermomix :

Â»

Mettre la farine, la levure, le sucre, le sel, les oeufs, le lait, le beurre et régler 15 secondes sur la vitesse 7.

Pour les muffins Thermomix :

Â»

Ajouter la poire et le chocolat que vous aviez mis de côté et régler 5 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Mettre la pâte dans des moules à muffins et enfourner 20 minutes (surtout ne pas ouvrir la porte du four, les muffins pourraient ne pas monter).

A la fin de la cuisson, laisser tiédir. Bonne dégustation