Muffin poire chocolat au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 20 min	Durée : 30 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 9	Etapes : 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

Etapes

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 na pas ouvrir la porte du four, les muffins pourraient ne pas monter).
A la fin de la cuisson, laisser tiédir. Bonne dégustation

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com