Muffins aux pepites de chocolats et son coeur fondant au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 25 min	Durée : 30 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 9	Etapes : 12	Astuces : 16	

Ingrédients

180g de farine
150g de pépites de chocolats
120g de lait
100g de chocolat noir pour dessert
90g de sucre en poudre
80g de beurre fondu
1 oeuf
1càS de levure chimique
1 pincée de sel

Etapes

Â»
Préchauffer le four sur 220°C.
Préparation de la pâte à muffins thermomix:
Â»
Mettre le sucre semoule et l'oeuf dans le bol du thermomix.
Â»
Régler 30 secondes sur la vitesse 4.
Â»
Ajouter la farine et la levure.
Â»
Mixer 15 secondes sur la vitesse 2.
Â»
Ajouter le lait, le sel, les pépites de chocolat, le beurre fondu.
Â»
Programmer 15 secondes sur la vitesse 3.
Préparation des muffins:
Â»
Verser 1CàS de pâte dans chaque moule à muffins.
Â»
Mettre un carre de chocolat noir, puis ajouter ensuite 1CàS de pâte.
Â»
Verser par dessus quelques pépites de chocolat.
Cuisson des muffins:
Â»

copyright omothermix - 2026
http://www.omothermix.com

Muffins aux pepites de chocolats et son coeur fondant au magimix

Enfourner 5 minutes sur 180°C, puis baisser le four sur 180°C et laisser cuire 20 minutes.

Â»

Laisser refroidir et déguster.

Ces muffins thermomix sont un régal. Miam ;)

copyright omothermix - 2026
http://www.omothermix.com