



Muffins bueno

Ingredients

3 oeufs
35g de cacao non sucré
180g de farine
8g de levure chimique
1 cuillère à café d'arôme vanille
130g de crème liquide entière
100g d'huile
170g de cassonade
12 cuillères à soupe de pâte de kinder bueno ou nocciolata bianca
des kinders bueno

Étape de la recette

* Pour 12 gros muffins -

Mettre à congeler, séparément ou dans des minis moules, les 12 cuillères à soupe de nocciolata

Préchauffer le four à 180°C

Tamiser les poudres ensemble, farine, levure et cacao

Fouetter ensemble les oeufs et la cassonade

Verser l'huile, la crème liquide, l'arôme vanille et mélanger

Incorporer les poudres

Verser dans les moules à muffins

Déposer dans chaque muffins le nocciolata congelé, en appuyant légèrement

Recouvrir d'une cuillère de pâte cacao

Enfourner environ 14 minutes