

# Muffins Poire/Chocolat

## Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :25 min

Calories par portion : 389.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 24.29

## Les ingrédients

- 9.0 cl Farine de blé à levure incorporée
- 100.0 gr lait demi écrémé
- 50.0 gr Chocolat noir (tablette)
- 60.0 gr Beurre
- 60.0 gr Sucre roux
- 1.0 p Cannelle
- 1.0 u Poire
- 2.0 u Oeuf

Préchauffer le four à 190°C

### Préparation de l'appareil

Tamiser 110 g de farine dans un plat, ajouter les épices. Puis incorporer 60g de sucre. Formez une fontaine au centre de ce mélange.

Dans un autre récipient, fouettez le lait, les oeufs et 60g de beurre et verser le tout dans le puits de farine.

Mélanger rapidement tous les ingrédients.

Incorporer enfin la poire râpée et les éclats de chocolat.

Répartir cet appareil dans les moules à muffin.

### Cuisson

Faire cuire 25 minutes puis démoulez sur une grill

### Présentation

Idéal pour un 4hrs gourmand, n'hésitez à proposer avec un coulis de framboise

