



MUFFINS AU CHOCOLAT

OMNIA

INGRÉDIENTS (pour 12 muffins)

- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 1 dl de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 1 dl de lait
- 4 cuillères à soupe de cacao
- 1 barre de chocolat blanc
- Beurre pour graisser le moule

USTENSILES

Réchaud
Omnia four de camping
Moule à muffins
Casserole

1

Faites fondre le beurre dans une casserole et laissez-le refroidir. Hachez la barre de chocolat. Battez les œufs et le sucre ensemble dans un bol pour obtenir une pâte légère.

2

Ajoutez la farine de blé, le cacao, la levure chimique et le sucre vanillé au mélange des œufs et du sucre et mélangez bien. Enfin, ajoutez le beurre fondu et le lait.

3

Graissez le moule à muffins avec un peu de beurre. Répartissez la pâte dans les moules, mais ne les remplissez qu'au tiers. Saupoudrez le chocolat haché dans chaque moule, puis remplissez les moules de pâte jusqu'aux 2/3.

4

Placez le moule à muffins dans l'Omnia et faites cuire les muffins sous le couvercle à feu moyen pendant 40 minutes. Après 20 minutes, baissez la température. Testez avec un pique de brochette si les muffins sont prêts.

5

Décorez les muffins avec du chocolat fondu, si vous le souhaitez.

Bon appétit !