Muffins au poires, chocolat et miel

Service : ? muffins
Source : @Biloulette sur twitter

Ingrédients

Mélange 1

- 250g de farine
- 140g de chocolat (70g blanc - 70g lait)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de gros sel

Mélange 2

- 150g de sucre
- 50g de miel
- 2 oeufs
- 100g de beurre fondu
- 1 càc extrait de vanille
- 1 càs de miel liquide
- 6 demi-poires au sirop

Préparation

1. Préparer le mélange 1 (sec) dans un saladier ; bien homogénéiser.
2. Battre les oeufs avec le sucre dans un autre saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu. Ajouter le beurre, la vanille et miel, et bien mélanger.
3. Écraser grossièrement les poires à la fourchette et les incorporer au mélange 2 avec 2 cuillières à soupe de leur sirop.
4. Verser le mélange liquide (2) dans le mélange sec (1) en remuant, il restera des grumeaux, ne pas essayer de les défaire.
5. Enfourner 20min à thermostat 6 (180°C).

Révision #1
Créé 2023-12-02 13:03:09 UTC par blacksponge
Mis à jour 2023-12-02 13:13:01 UTC par blacksponge