

## Muffins à la pralinoise



Dessert **Facile**

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 15 mn

Recette pour 14 muffins trouvée sur l'emballage du chocolat.

### Ingrédients

- 200 g de chocolat dessert pralinoise
- 220 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pincées de sel
- 2 oeufs
- 150 ml de lait
- 100 ml de d huile
- 2 cc d'extrait de vanille
- 60 g de noix - facultatif

### Préparation

- 1 Faites fondre votre pralinoise au bain marie. Mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel dans un saladier. Dans un autre, mélangez le lait, l'huile, les œufs et l'extrait de vanille.
- 2 Mélangez les deux préparations. Dès que vous obtenez une pâte homogène, rajoutez votre pralinoise. Mélangez. Remplissez vos moules à muffins aux 2/3. Enfournez 15 minutes à 180°C (th.6).

Proposé par



**coxi**

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines . Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

