

Muffins aux fraises et chocolat blanc



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

De jolis petits gâteaux que j'avais préparés à l'occasion de la fête des Mères... Je vous les conseille car ils sont fondants à l'intérieur et croustillants à l'extérieur.

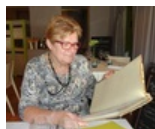
Ingrédients

- 200 g de fraises du jardin
- quelques carrés de chocolat blanc
- 2 oeufs
- 100 g de sucre
- 50 g de cassonade
- 100 g de beurre fondu - pour moi, du beurre salé
- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

- 1 J'ai lu sur le net que le principe des muffins réside dans le mélange de 2 préparations : l'une sèche et l'autre liquide. J'ai voulu tester...
- 2 Laver et équeuter les fraises. Les couper en 4. Réserver.
- 3 Battre les oeufs avec les sucres et le beurre fondu.
- 4 On prépare le mélange sec : mélanger la farine, la pincée de sel et la levure.
- 5 Verser le mélange humide dans le mélange sec. On mélange grossièrement et on ne cherche pas à avoir une pâte lisse. Même si vous avez des grumeaux, ce n'est pas grave! Ajouter les fraises mais attention! mélanger délicatement.
- 6 Verser cette préparation grumeleuse dans des petits moules. J'avais choisi des coeurs car c'était le dimanche de la fête des mères.... Enfoncer un morceau de chocolat blanc dans la pâte.
- 7 Enfourner une vingtaine de minutes à 180° (Th 6).

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

