

Muffins express aux blancs d'oeufs



Dessert **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Pour écouler vos blancs d'oeufs, cette recette est TOP.... Je vous propose de réaliser ces petits muffins particulièrement moelleux et dans lesquels j'ai glissé un carré de chocolat au caramel...

Ingrédients

- 50 g de beurre salé
- 2 blancs d'oeufs
- 40 g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de farine
- 4 carrés de chocolat nestlé dessert au caramel

Préparation

- 1 Chauffer le four à 180° (Th 6).
- 2 Faire fondre le beurre.
- 3 Battre les blancs mais pas en neige. Ajouter les sucres, le beurre fondu, la farine et la levure.
- 4 Verser la préparation dans des petits moules. Enfourner et laisser cuire 30 minutes.
- 5 Au bout de 10 minutes de cuisson, j'ai glissé un carré de chocolat dans chaque muffin. Mais je vous conseille de le faire au moment d'enfourner les muffins. Le chocolat sera plus fondu et ce sera meilleur!

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

