

## Muffins légers au chocolat



Dessert **Facile**

**Pour** : 7 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Des petits muffins gourmands mais légers.*

### Ingrédients

- 100 g de compote de pomme nature
- 100 g de farine
- 2 oeufs
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre
- 0,5 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de pépites de chocolat

### Préparation

- 1 Battre ensemble les oeufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à blanchiment.
- 2 Ajouter le beurre fondu et la compote et mélanger.
- 3 Ajouter la farine et la levure et mélanger pour obtenir une pâte lisse.
- 4 Intégrer les pépites de chocolat mélangées au préalable à une cuillère de farine.
- 5 Enfourner 25 min à 180°C (th.6) environ.

Proposé par



**Cafougniette**

Cuisine et partage sont deux mots qui s'associent à merveille à mon idée.

Je vous propose donc, à côté de ma passion pour la rénovation que vous pourrez découvrir sur mon blog, de découvrir quelques recettes simples, rapides et parfois originales mais toujours savoureuses à partager.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

