

Muffins aux pépites de chocolat sans lactose (Desserts)



Préparation

Casser les oeufs et séparer les blancs des jaunes. Batta les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse; ajouter le beurre ramolli et mélanger. Ajouter progressivement la farine puis la maïzena mélangée à la levure chimique. Puis ajouter un peu de zeste de citron râpé et le lait et continuer à mélanger. Prendre un sac de congélation et y mettre les morceaux de chocolat. Fermer le sac et casser le chocolat à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ajouter les pépites de chocolat au mélange et remuer à nouveau. Batta séparément les blancs en neige en ajoutant une pincée de sel. Incorporer les blancs d'œufs dans le premier mélange et remuer délicatement de bas en haut. Beurrer les moules à muffins, y verser la préparation et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 20-25 minutes (le temps de cuisson varie en fonction de la quantité de pâte utilisée dans chaque moule, il est donc préférable de faire un test avec un cure-dents pour voir s'ils sont cuits).

Conseils

Vous voulez préparer vos muffins en vous occupant personnellement de chaque détail de la préparation? Achetez une tablette de chocolat et brisez-la vous-même avec un rouleau à pâtisserie!

Anecdotes

Même s'ils se sont aujourd'hui répandus dans le monde entier, les muffins étaient à l'origine des gâteaux destinés aux serveurs des familles nobles.

Information

Préparation 60 minutes

Temps total 25 minutes

Pour X Pour 4 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Farine 00 italienne 150 grammes

Sucre 150 grammes

Oeufs 4 unités

Fécule de pomme de terre 100 grammes

Beurre 90 grammes (Sans lactose)

Zeste de citron (p.m.)

Levure chimique (15g de levure chimique)

Lait 125 millilitres (Sans lactose)

Chocolat (Sans lactose, p.m.)

Sel (Une pincée de sel)