Muffins bueno

Ingredients
3 oeufs
35g de cacao non sucré
180g de farine
8g de levure chimique
1cuillère à café d'arôme vanille
130g de crème liquide entière
100g d'huile
170g de cassonade
12cuillères à soupe de pâte de kinder bueno ou nocciolata bianca
des kinders bueno

Étape de la recette

* Pour 12 gros muffins -

Mettre congeler, sparmment ou dans des minis moules, les 12 cuillres soupe de nocciolata

Prchauffer le four 180C

Tamiser les poudres ensemble, farine, levure et cacao

Fouetter ensembles les oeufs et la cassonade

Verser l'huile, la crme liquide, l'arme vanille et mlanger

Incorporer les poudres

Verser dans les moules muffins

Dposer dans chaque muffins le nocciolata congel, en appuyant lgrement

Recouvrir d'une cuillre de pte cacao

Enfourner environ 14 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr