



ATELIER CUISINE LORETTE

# ATELIER CUISINE

🕒 **Particularité de la recette** : MUFFINS COEUR CHOCOLAT en relation avec la fiche activité sport n°20

*On vous propose une recette délicieuse à faire après une bonne séance de sport*

**Temps de préparation** : 10 min

**Temps de cuisson** : 20 min à 180 °C ou Th 6

**Ingrédients** : pour 12 personnes (avoir un moule a muffins)

- 280g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de beurre fondu
- 10cl de lait
- 1 yaourt nature
- 1 petit pot de Nutella (ou autre pâte à tartiner)
- Beurre et farine pour le moule

## **Déroulement :**

**Préchauffez** votre four à 180°C

Dans un saladier, **mélangez** la farine, la levure chimique et le sel.

Dans un autre saladier, **battre** les œufs avec un fouet puis, **ajoutez** le sucre en poudre et le sachet de sucre vanillé.

Bien mélangez, **versez** le beurre fondu sur ce mélange sans cesser de remuer puis **ajoutez** le lait et le yaourt.

**Y incorporer** le premier mélange farine / levure / sel.

**Beurrez et farinez** le moule à muffins.

Le remplir au 1/3 avec la préparation, formez une petite cuvette, y déposer une noix de Nutella bien au centre puis, recouvrir en répartissant le reste de la pâte.

**Mettre** à cuire les muffins au four pendant 20 minutes environ.

Les sortir et attendre 5 minutes avant de les démouler.

# BONNE DEGUSTATION