



Muffins Napoléon aux pépites de chocolat



Pour 8 gros muffins :

Ingrédients secs :

- 120g de farine
- 50g de sucre roux
- 1 pincée de sel
- ½ sachet de levure chimique

Ingrédients liquides :

- 1 oeuf
- 100g de fromage blanc
- 100ml de liqueur de mandarine Napoléon

Garniture :

- 100g de pépites de chocolat
- zeste d'une demi-orange non traitée

Préchauffer le four à 180°C. Couper le zeste en fines lamelles et les faire blanchir quelques minutes dans de l'eau bouillante. Egoutter et réserver.

Mélanger dans un saladier tous les ingrédients secs. Dans un bol, battre l'œuf avec le fromage blanc et ajouter la liqueur de mandarine. Verser cette préparation liquide dans le saladier et l'incorporer aux ingrédients secs à l'aide d'une fourchette, sans trop mélanger. La pâte doit rester grumeleuse. Ajouter les zestes d'orange et les pépites de chocolat.

Remplir les moules à muffins aux trois-quarts et enfourner 20min. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !...

www.mirabellecuisine.canalblog.com