

Muffins au chocolat et fruits rouges

Ingrédients :

125g de farine
½ sachet de levure chimique
100g de poudre d'amandes
75g de sucre roux
1 pincée de sel
1 œuf
20cl de lait
10cl d'huile
100g de chocolat au lait fondu
150g de fruits rouges congelés

Mélangez la farine, le sucre, le sel, la poudre d'amandes. Ajoutez l'œuf puis le lait et enfin l'huile. Mélangez pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez le chocolat puis les fruits rouges en dernier et mélangez très délicatement. Remplissez des caissettes pour votre moule à muffins et faites cuire 20 minutes à 210°.