

L'étonnante newsletter culinaire de la conserve

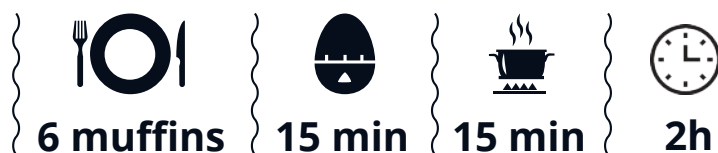
numéro **45**
SEPTEMBRE 2020



Dessert

MUFFINS COULANT AU CARMEL ET CHOCOLAT

Niveau : facile



Côté conserves

3 boîtes de crèmes desserts caramel

Chez l'épicier

200 g de chocolat noir
125 g de beurre
125 g de sucre
4 œufs
100 g de farine
1 sachet de levure chimique
100g de chocolat blancs

Préparation

- Faites fondre le chocolat blanc au micro-onde, ajoutez doucement la crème caramel au chocolat. Versez le mélange dans un bac à glaçons, laissez prendre au congélateur 2 heures minimum.
- Préchauffez le four à 210°C th 7.
- Faites fondre le chocolat noir avec le beurre dans un saladier au micro-ondes.
- Ajoutez au mélange le sucre en poudre puis les œufs un à un. Mélangez et versez la farine en pluie sans cesser de tourner jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Versez la pâte dans des moules à muffins beurrés en les remplissant à mi-hauteur. Placez un glaçon caramel/chocolat au centre de chaque muffin, puis recouvrez de pâte au chocolat avant d'enfourner pour 15 minutes.
- Attendez une dizaine de minutes avant de démouler, puis laissez les muffins refroidir sur une grille avant de déguster.

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»

f

Suivez nous
sur Facebook

LA CONSERVE

ELLE N'A PAS FINI DE VOUS ÉTONNER