

Muffins Chocolat Poires

Pour une douzaine de muffins :

- **1 yaourt nature (garder le pot vide pour la suite)**
- **1 pot de sucre en poudre**
- **2,5 pots de farine**
- **1/2 pot d'huile de cuisine**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 sachet de levure chimique**
- **2 œufs**
- **3 poires bien mûres**
- **200 g de chocolat en tablette**

1. Dans un saladier ou dans le bol de votre robot, verser le yaourt nature en prenant bien soin de garder le pot.
2. Ajouter le pot de sucre, les 2,5 pots de farine, le 1/2 pot d'huile ainsi que le sucre vanillé, la levure et les œufs.
3. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse.
4. Peler et découper en petits morceaux les poires.
5. A l'aide d'un petit marteau ou le fond d'une casserole, casser les tablettes de chocolat pour obtenir de grosses pépites.
6. Incorporer le chocolat et les poires à la préparation puis mélanger pour bien les répartir.
7. Laisser reposer la pâte 1 heure à chaleur ambiante en mettant un torchon sur le dessus.
8. Une fois reposée, préchauffer le four à 180°C à chaleur tournante.
9. Garnir les moules à muffins au 3/4.
10. Enfournier et laisser cuire jusqu'à ce que les muffins soient bien dorés. A ce moment-là vous pourrez les sortir et les laisser refroidir avant de les démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Que ce soit à la pause café ou tout simplement en dessert, ces muffins se dévoreront en un éclair ! ☐
Vous pouvez également les mettre réfrigérateur, ils seront tout aussi bons froid ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

