

MUFFINS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



MUFFINS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

	en grammes	%
Eau	95,16	15,86
Yumgo Pâte Jaune	9,24	1,54
Vanille en poudre	1,20	0,20
Sel	2,40	0,40
Poudre à lever	9,00	1,50
Sucre	108,00	18,00
Farine T45	165,00	27,50
Maïzena	30,00	5,00
Margarine fondue (ou beurre fondu)	78,00	13,00
Lait (de vache, de soja ou autre)	102,00	17,00
Pépites de chocolat	60,00	10
TOTAL	660	100

PROCESSUS

- Préchauffer le four à 220°C.
- Battre Yumgo Pâte Jaune avec le sel, la vanille, le sucre, l'eau, la margarine fondue et le lait pendant 3 minutes en vitesse 5.
- Ajouter la maïzena, la farine, la poudre à lever et battre encore pendant 30 secondes en vitesse 3.
- Ajouter les toppings, mélanger.
- Verser 100g de préparation dans des moules à muffins.
- Cuire les muffins à 220°C pendant 5 minutes puis à 180°C pendant 8 minutes (chaleur tournante : 2).
- Les laisser refroidir 1h à température ambiante.