

Muffins à la cannelle et aux pépites de chocolat recette de Nadia.B.

Ingrédients :

225 gr de farine

1/2 sachet de levure

1 cuillère à café de cannelle

120gr de beurre

12cl de crème fraîche liquide

2 œufs

1cuil. à soupe d'huile de tournesol

1 pincée de sel

120 gr de sucre semoule

40 gr de pépites de chocolat ou d'amandes à la place des pépites de chocolat pour ceux qui préfère les amandes aux pépites de chocolat.

Préchauffez le four à 180 degrés.

Mélangez dans un saladier la farine, la levure et la cannelle.

Faites fondre le beurre à feu doux.

Dans un autre saladier fouettez les œufs, l'huile, le beurre fondu, le sel et le sucre/incorporez la farine, la levure et la cannelle.

Ajoutez les pépites de chocolats(ou les amandes) dans la pâte.

Verser la pâte dans les moules.

Mettre à cuire 15 minutes démoulez et laisser refroidir.