

SAVOIE MONT BLANC

Muffins santé pomme , châtaigne et pépites de chocolat



Ingrédients

- 25 cl de Lait écrémé
- 80 g de flocons d'avoine
- 1 œuf
- 4 càs de compote de pomme bio
- 125 g de farine
- 100 g de chocolat noir
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 càc de sel
- 1 càs de crème de châtaigne

Préparation

Préchauffez le four à 180 °.

Faites chauffer le lait et versez les flocons d'avoine dedans pour les faire gonfler une dizaine de minutes.

Versez la compote dans un saladier et ajoutez-y l'œuf, puis les flocons d'avoines avec le lait.

Ajoutez ensuite la crème de châtaigne et tamisez la farine avec le sel et la levure pour les ajouter au mélange précédent.

Mélangez bien.

Pour terminer, découpez les pastilles de chocolat pour en faire des grosses pépites et ajoutez les au mélange.

Répartissez dans des moules et enfournez pour 25 min.

Découvrez le blog "Mme Hell en cuisine"

Vous pouvez retrouver d'autres recettes sur notre site internet :
<http://www.marque-savoie.com>