



MUFFINS AU CACAO



QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 24 PIÈCES

| | |
|----------------------|---------------------------------|
| 250 g | QimiQ Base crème, non réfrigéré |
| 100 g | Beurre, mou |
| 200 g | Sucre |
| 1 sachet(s) | Sucre vanillé |
| 3 | Jaune(s) d'œuf |
| 300 g | Farine, griffig |
| 0.5 sachet(s) | Levure chimique |
| 2 cs | Poudre de cacao |
| 2 cs | Chocolat , râpée |
| 3 | Blanc(s) d'œuf |

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180° C (convection naturelle).
2. Mélanger le beurre avec le sucre et le sucre vanillé, ajouter petit à petit les jaunes d'œuf et mélanger le tout environ 5 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse et mélanger avec la masse de beurre.
4. Mélanger la farine avec la levure chimique, la poudre de cacao et le chocolat râpé et ajouter le mélange à la masse de QimiQ.
5. Battre les blancs d'œuf en neige et incorporer délicatement à la pâte.
6. Placer des moules en papier dans le moule à muffins, les remplir avec une cuillerée à soupe de pâte et faire cuire environ 20 minutes au four préchauffé.