

LA RECETTE DU MOIS

Dans la droite ligne de la légèreté associée à l'été, voici une recette à réaliser avec vos enfants, qui ne manqueront pas de souligner l'apparence très drôle de ces [Petits Muffins Surprise](#) !

Pourquoi « Surprise » ? Parce qu'à l'intérieur, on trouve soit un fourrage à la pâte à tartiner, soit au beurre de cacahuètes... soit pas de fourrage du tout ! Amusez-vous !

INGRÉDIENTS

- ❖ *125 g de beurre (ou de margarine « parvé », si vous préférez un dessert sans laitages)*
- ❖ *300 g de farine fluide*
- ❖ *120 g de cassonade et/ou de sucre blanc*
- ❖ *2 œufs*
- ❖ *20 cl de lait entier (ou de lait d'amandes)*
- ❖ *1 cuiller à café bombée de levure chimique*
- ❖ *Pépites de chocolat*
- ❖ *Pâte à tartiner*
- ❖ *Beurre de cacahuètes*



PRÉPARATION

- ❖ *Préchauffez votre four à 200° (Th. 6-7)*
- ❖ *Faites fondre doucement le beurre dans une casserole à fond épais*
- ❖ *Dans un récipient, mélangez à la cuiller la farine tamisée, le sucre et la levure chimique*
- ❖ *Dans un autre récipient, délayez au fouet (à main) les œufs avec le lait*
- ❖ *Puis ajoutez, toujours à la main, ce mélange au 1er appareil composé de farine-sucre-levure*
- ❖ *Lorsque la pâte est bien lisse, ajoutez les pépites de chocolat*
- ❖ *Versez la préparation jusqu'à mi-hauteur de chacun de vos moules à muffins, préalablement beurrés*
- ❖ *Rajoutez dans certains une petite cuiller à café de pâte à tartiner, ou de beurre de cacahuètes*
- ❖ *Puis continuez le remplissage aux ¾ de la hauteur de chaque moule*
- ❖ *Faites cuire au four à 200° durant 20 mn*
- ❖ *Attendez qu'ils refroidissent pour les démouler et les placer sur un plat de service.*

BONNE DÉGUSTATION !