

& Citron



Muffins Chocolat blanc & Citron

Je fais comment ?

1. Zester et prélevez le jus du citron. Hachez grossièrement le chocolat blanc.
2. Faites blanchir le beurre en pommade avec le sucre. Ajoutez l'oeuf, le lait et les zestes puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
3. Tamisez la farine avec une pincée de sel et la levure. Incorporez-la petit à petit au mélange. Ajoutez le jus de citron et mélangez à nouveau. Incorporez le chocolat blanc à l'ensemble.
4. Versez la préparation dans votre moule. Pour ma part, un moule en silicone de 6 muffins. Enfournez 25 mn.

Source : Aude - Le 5 janvier 2007 -

La prochaine fois, je double les proportions ! L'acidité du citron mariée au chocolat blanc donne un résultat exquis.

Ingrédients

Pour 6 gros muffins :

- 150 g de farine
- 50 g de sucre
- 1/2 sachet de levure
- 40 g de beurre
- 1 oeuf
- 10 cl de lait
- 100 g de chocolat blanc
- 1 citron jaune

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn