

Muffins Oréo et chocolat

Pour 8 Muffins

Préparation : 15 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 200g de chocolat noir
- 4 œufs
- 100g de compotes de pommes
- 100g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- Pâte à tartiner
- 12 biscuits Oréo



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, une spatule haute température, une louche, un moule Briochettes et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

www.lesdelicesabelle.fr

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule Briochettes sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie ou micro-ondes ou à feu très doux.
- Dans un cul de poule, fouetter les œufs avec la compote à l'aide de la cuillère magique.
- Ajouter le chocolat fondu puis la farine et la levure.
- Lisser le tout.
- Verser dans les empreintes 1 petite louche de préparation.
- Déposer 1 Oréo dessus et 1 cc de pâte à tartiner. Recouvrir du reste de pâte.
- Concasser de quelques morceaux d'Oréo sur le dessus.
- Enfourner 20 min chaleur statique.

Bon appétit !



Moule 12 Briochettes

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle