



Autour de ma table

Aimer la cuisine c'est aussi la partager ...

Nounours aux pépites de chocolat



Ingrédients:

- 150 g de sucre roux
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 90 g d'huile
- 70 g de lait
- 2 oeufs
- 100 g de pépites de chocolat



Peser tous les ingrédients.

Dans le cul de poule, mélanger les poudres: sucre roux, farine, sel et levure.

Ajouter le lait, l'huile et mélanger à la spatule.

Casser un à un les oeufs et bien mélanger.

Ajouter les pépites de chocolat est remuer pour bien les répartir.

Verser dans des caissettes à muffins ou dans des empreintes au 2/3.

Cuire à four 180 °C/ 6 pendant 20 mn.