



## MUFFINS OVO



## PRÉPARATION MUFFINS OVO

### INGRÉDIENTS

120 g de poudre Ovomaltine  
180 g de farine  
180 g de sucre glace  
1 pincée de sel  
1 cc de levure chimique  
120 g de beurre fondu  
2 œufs (M)  
100 ml de lait  
100 g de chocolat  
Ovomaltine, en morceaux

### PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélanger la poudre Ovomaltine, la farine, le sucre glace, le sel et la levure chimique.
2. Battre le lait, les œufs et le beurre fondu dans un autre saladier.
3. Ajouter les ingrédients liquides au mélange à base de farine et mélanger brièvement jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Incorporer les deux tiers du chocolat Ovomaltine haché à la pâte.
5. Verser la pâte dans des moules à muffins et parsemer du chocolat restant.
6. Cuire au four préchauffé à 180 °C (chaleur sole/voûte) pendant 20 à 25 minutes.
7. Sortir les muffins du four et les laisser refroidir complètement sur une grille.