

Muffins griottes chocolat blanc



Pour 12 muffins

- 280g de farine
- 90g d'huile neutre
- 1 oeuf
- 150g de chocolat blanc
- 250 g de griottes (surgelées de Monsieur P. pour moi)
- 1+1/2 cuillerée de levure chimique
- 60g de vergeoise blonde
- 120g de sucre
- 185g de lait fermenté

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la vergeoise, la levure, l'œuf, l'huile et le lait fermenté. Lorsque le mélange est homogène, ajouter le chocolat blanc (je prends des pistoles de chez Barry) et les griottes.

Mélanger délicatement (les griottes s'écrasent facilement).

Préchauffer le four à 180°C.

Verser la pâte dans des moules à muffins et enfourner pour 20 minutes (en fonction du four). Les muffins doivent gonfler et être dorés.

Déguster au goûter ou au petit déjeuner, avec un bon thé.