

Muffins marbrés choco-vanille

Pour 10 petits muffins :

- 2 c.s. de chocolat en poudre
- 1 c.c. d'arôme vanille
- 100g de beurre
- 80g de sucre
- 2 œufs
- 100g de farine
- 1 c.c. de levure chimique

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Battez les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine, la levure et le beurre fondu.
3. Séparez la pâte en deux et rajoutez le chocolat tamisé dans une moitié et l'arôme vanille dans l'autre.
4. Versez une cuillère de chacune des 2 pâtes dans les moules à muffins.
5. Mettez au four pendant 15 à 20 minutes.

