



Recette de Muffins aux pépites de chocolat et aux noix de macadamia

Ingrédients	Préparation de la recette
<ul style="list-style-type: none">• 170g de sucre• 2 c. à soupe de farine• 4 oeufs• 100g de pépites de chocolat• 100g de noix de macadamia• 200g d'amandes en poudre• 1/2 sachet de levure chimique	<p>Source : lesnoix.com</p> <ul style="list-style-type: none">• Préchauffez le four à 350 F.• Dans un bol, mélangez les oeufs et le sucre au malaxeur.• Incorporez tranquillement la farine, la levure et les amandes en poudre.• Mélangez en ajoutant les noix de macadamia et les pépites de chocolat.• Versez le mélange dans des moules à muffins enduits (ou contenant des moules en papier).• Laissez cuire au four environ 25 minutes.• Laissez refroidir à la sortie du four avant de sortir les muffins des moules.

