

Muffins aux lapins et aux œufs de Pâques

Recette pour environ 12 muffins*

Préparation : environ 20 minutes

Cuisson: environ 25 minutes



Ingrédients :

250 g de farine

2 c. à c. de poudre à lever

1 pincée de sel

Env. 100 g de lapins et/ou d'œufs en chocolat coupés en morceaux

1 œuf

100 g de sucre

80 ml d'huile (p.ex. colza)

2 dl de lait

100 g de lapin en chocolat fondu**

- Mélanger la farine, la poudre à lever et le sel dans un bol. Ajouter les morceaux de chocolat.
- Dans une terrine, fouetter l'œuf avec le sucre. Ajouter l'huile et le lait et bien mélanger.
- Ajouter les ingrédients secs et le chocolat fondu et remuer juste assez pour tout mélanger.
- Verser la pâte dans les moules graissés ou garnis de caissettes en papier.
- Cuire environ 20 à 25 minutes au milieu du four préchauffé à 200°.

Laisser les muffins refroidir sur une grille et les déguster encore tièdes.

Comme toutes les recettes à muffins, celle-ci peut être variée à l'envie en utilisant des œufs de Pâques fourrés, en ajoutant des cerneaux de noix hachés, des épices, du café soluble ou en les décorant d'un glaçage de chocolat à base de lapins fondus.

* Si on n'a pas de plaque à muffins, on peut doubler les caissettes en papier ou les serrer dans un moule à tarte.

** Fondre le chocolat en l'arrosant d'eau bouillante. Le laisser reposer sans mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu, l'égoutter délicatement et l'utiliser immédiatement.