|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Techniques Professionnelles Familiales** | ***PREPARATION ET SERVICE*** ***DES REPAS*** | **CAP ATMFC** |
| **Nom & Date :** | **Recette :** **Muffins aux MMS** | **Professeur :** **Mme Lemarié** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Préparation :** 15 mn | **Cuisson :** 15 mn | **Difficulté :** Facile https://tse1.mm.bing.net/th?id=OIP.UjwF-WKs1RYQVdGtd5rhHQHaDr&pid=15.1&P=0&w=318&h=159***Pour 6 personnes******INGREDIENTS :**** *Œuf : 1*
* *Sucre en poudre : 90 g*
* *Crème fraîche légère 5 % : 10 cl*
* *Farine : 200 g*
* *Levure : 0,5 sachet*
* *Pépite de chocolat noir ou MMS: 75 g*
* *Extrait de vanille : 1 cuil. à café*
* *Sel : 1 pincée*

***PREPARATION :***1. *Préchauffez votre four à 180°C.*
2. *Dans un saladier, mélangez l'œuf battu, le sucre, la crème légère et le sel.*
3. *Ajoutez la farine et la levure puis mélangez. Vous obtiendrez ainsi une pâte épaisse.*
4. *Ajoutez le chocolat en morceaux et l'extrait de vanille. Mélangez de nouveau pour obtenir une pâte homogène.*
5. *Sur du papier sulfurisé, disposez des petites boules de pâtes espacées.*
6. *Enfournez-les 10 minutes, puis laisser refroidir sur une grille.*
 |

 |

 |

 |