|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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.* | | | |