

Muffins au caramel au beurre salé & aux pépites de chocolat



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 20 min

✓ **Cuisson** : 20 min

✓ **Ingrédients**

pour 6 personnes :

- 20 bonbons au caramel au beurre salé
- 150 g de beurre demi-sel
- 10 cl de lait
- 150 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 3 œufs
- 100 g de pépites de chocolat



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une casserole, faites fondre les bonbons au caramel avec le beurre et le lait.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure. Creusez un puits, cassez-y les œufs et mélangez au fouet. Ajoutez le mélange au caramel et mélangez. Laissez refroidir pendant 20 min puis incorporez les pépites de chocolat.

Versez la préparation dans des moules à muffins.

Enfournez pour environ 20 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

www.audalacuisine.com