

- Muffin volcan
 - 110 g de farine blanche
 - 1 cuillère à soupe de sucre
 - 1 cuillère à café de bicarbonate
 - 1 cuillère à café de levure chimique
 - 1 oeuf
 - 50 g de compote de pomme
 - ½ cc d'arôme d'amande amère
 - 2 cuillères à soupe de lait
 - 6 carrés de chocolat
- Mélange 1
- Mélange 2



→ Faire un puits dans le mélange 1, incorporer le mélange 2 et mélanger rapidement.
Remplir 6 moules à muffins aux $\frac{3}{4}$, déposer un carré de chocolat et recouvrir à peine de pâte.
Cuire 20 mn à 180°C.

Bon appétit !!

