|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Muffins aux barres Lion | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Muffins aux barres Lion |  | |  |  | | --- | --- | | **Préparation :** 15 mn **Cuisson :** 25 mn **Repos :** 0 mn **Temps total :** 40 mn  **Difficulté :** Facile |  |   **Pour 6 personnes :** pour 12 muffins  - environ 180 g de barres lion soit 10 minis barres + quelques-unes pour la déco - 250 g de farine - 1/2 sachet de levure - 125 g de sucre - 2 œufs - 30 ml de lait - 80 ml d huile - 1 yaourt nature - 1 pincée de sel | |
| |  | | --- | |  | |
| |  | | --- | | **La recette** | |
| |  |  | | --- | --- | | Muffins aux barres Lion | **1/** Mettre le four à préchauffer sur thermostat 6 (180°C). Mélanger la farine avec la levure. Par ailleurs, [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les œufs avec le sucre puis ajouter le yaourt, l’huile et le lait, ajouter la pincée de sel. Bien mélanger. Incorporer ensuite la farine/levure, bien mélanger de nouveau, on doit obtenir une pâte épaisse et homogène. | |
| |  |  | | --- | --- | | Muffins aux barres Lion | **2/** Couper toutes les barres chocolatées en petits tronçons, garder les 12 plus jolis pour la déco. | |
| |  |  | | --- | --- | | Muffins aux barres Lion | **3/** Remplir les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à muffins aux 2/3, préalablement beurrés et farinés si besoin (inutile pour les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) souples). Enfoncer en les répartissant les morceaux de Lion dans la pâte de chaque alvéole, 4 ou 5 tronçons. | |
| |  |  | | --- | --- | | Muffins aux barres Lion | **4/** Faire cuire entre 20 à 25 minutes, les muffins doivent être dorés et bien gonflés. Laisser refroidir un peu puis démouler. | |
| |  |  | | --- | --- | | Muffins aux barres Lion | **5/** Faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) légèrement le dessous des tronçons préalablement gardés en les maintenant quelques secondes au-dessus d’une flamme (de la gazinière par exemple) et les [coller](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300145/coller.shtml) aussitôt sur chaque muffin. | |