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

|  |
| --- |
| 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. |

 |