



Petits gâteaux
Muffins marbrés



30 min	15 min	15 min	0	440
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Les étapes

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 2 Clarifier les oeufs.
- 3 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
- 4 Ajouter le beurre fondu et la farine avec la levure.
- 5 Battre les blancs en neige.
- 6 Incorporer délicatement les blancs au mélange précédent.
- 7 Diviser la pâte en deux portions égales. Ajouter l'extrait de vanille à l'une et le cacao à l'autre.
- 8 Répartir la préparation en alternance dans un moule à muffins : 1 cuillerée de pâte chocolat puis 1 cuillerée de pâte vanille et ce, jusqu'à épuisement des deux pâtes.
- 9 Ne remplir les moules qu'aux 3/4 car les muffins gonflent un peu lors de la cuisson.
- 10 Enfourner et laisser cuire 20 min. environ.

2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
80 g **Beurre**
75 g **Sucre semoule**
200 g **Farine**
0.5 sachet(s) **Levure chimique**
1 c. à café **Extrait de vanille**
1 c. à soupe **Cacao en poudre**
1 **Sel**