

# MINI-MUFFINS CHOCO VANILLE

- **Quantité :**

12 muffins

- **Ingrédients :**

- 6 œufs
- 130 g de farine
- 20 g de maïzena
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 75 g de pépites de chocolat

- **Préparation :**

Préchauffez votre four à 170°C.

Montez les 6 blancs en neige assez ferme.

Dans un saladier mélangez le sucre et les 6 jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent et doublent de volume.

Ajoutez à ce mélange la farine et la maïzena.

Incorporez à la maryse les blancs en neige délicatement, pour qu'ils ne retombent pas.

Ajoutez l'extrait de vanille et les pépites de chocolat. Mélangez.

Versez la pâte dans des moules à muffins ou des caissettes papiers.

Enfournez pour 20 minutes.