



MUFFIN

your  surprise



Vous avez besoin d'ajouter :

- 160g de beurre
- 2 oeufs
- 40 ml de lait

**Recette :**

- Mélangez le beurre, le lait et les oeufs jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Ajoutez le contenu de la bouteille et mélangez de façon énergique.
- Graissez vos moules à muffins et remplissez-les de pâte jusqu'à la moitié.
- Faites-les cuire dans un four préchauffé (ventilateur 150°C, électrique 160°C, 3-4 gaz) pendant 30-50 minutes.

Ingrédients :

Mélange pour muffins (farine de **blé**, levure E450, E500, sel, épaississant (gomme xanthane), arôme), sucre brun doux (sucre granulé, sirop de sucre de canne, colorant caramel (E150a), 12% de chocolat blanc en morceaux (sucre, **lait** en poudre, cacao en poudre, lécithine de **soja**, arôme vanille), 6% de chocolat noir (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, dextrose, émulsifiant, lécithine de soja).

Valeur nutritionnelle pour 100g de produit fini :

438 kcal (1827 kJ), 29,2g de matières grasses, dont 17,3g saturées, 39,0g de glucides, dont 32,5g de sucre, 4,4g de protéine, 0,4g de fibres, 0,2g de sel.

Poids net :

400g E

À conserver dans un endroit sec. À consommer de préférence avant : voir autocollant.