



LA RECETTE
de Raphaël !

**MUFFINS
AU CHOCOLAT**

POUR ENVIRON 15 MUFFINS

INGRÉDIENTS :

350 g de farine T55 • 200 g de sucre en poudre • 6 g de sel fin •
20 g de poudre de cacao • 7 g de levure chimique
3 œufs entiers • 150 ml d'huile • 150 ml de lait • 225 g de
pépites de chocolat

PRÉPARATION :

Incorporer dans un saladier toutes les poudres puis les liquides
en commençant par les œufs et en finissant par les pépites de
chocolat.

Verser le mélange dans des moules à muffins individuels et laisser
reposer 15 mn.

Pendant ce temps préchauffer le four à 180°C.

Mettre les muffins au four pendant 15 mn.

Et voilà ! Il ne reste plus qu'à vous régaler !

Raphaël est le chef cuisinier de la cantine scolaire.

À travers ces menus, nous vous proposons de goûter aux
plats que vos enfants dégustent lors du déjeuner. L'ensemble
de ces repas peut être consultable en ligne,
sur le site de la commune.