

# MINI-MUFFINS AFTER EIGHT

## MOELLEUX MENTHE CHOCOLAT NOIR



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**-30 MIN.**

### INGRÉDIENTS



Pour 14 bouchées (Ø4,5cm)

- 150 g farine (T45/T55)
- ½ sachet levure chimique
- 90 g sucre
- 1 œuf
- 85 g yaourt nature
- 8 cl lait
- 1 c. à soupe arôme menthe naturel
- 115 g chocolat noir
- colorant alimentaire vert
- 8 After Eight
- +
- en option -
- 50 g gelée de menthe

Dans un grand bol mélangeur, versez la farine, la levure chimique et le sucre. Cassez grossièrement le chocolat noir en gros morceaux à l'aide d'une pointe de couteau sur une planche à découper. Ajoutez les éclats de chocolat dans le mélange sec, puis cassez 4 After Eight en petits morceaux dedans.

Dans un autre bol, mélangez l'œuf, le yaourt nature, le lait, et la gelée de menthe si vous en avez. Versez l'arôme naturel de menthe, un peu de colorant vert et mélangez bien.

Préchauffez le four à 180°C.

Ajoutez la préparation humide dans le premier bol en mélangeant légèrement. Il ne faut pas trop travailler la pâte, elle doit rester grumeleuse pour obtenir des muffins bien gonflés et moelleux 😊



Versez la préparation dans les moules. Parsemez les morceaux de 4 After Eight sur le dessus. Enfouissez 16 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler.

Vous pouvez les déguster encore tièdes ou complètement refroidis. Ils peuvent se conserver quelques jours dans une boîte hermétique 😊

