



PRÉPARATION : 5MIN
CUISSON : 13MIN
PORTIONS : 10

PÉPITO CHOCO PÉPITES

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 125gr de Farine
- 100gr de Fromage Blanc 3% (ou yaourt grec)
- 1 Oeuf
- 40gr de Sucre
- 40gr de Lait
- 40gr de Pépites de Chocolat
- 18gr d'Huile de tournesol (ou autre huile neutre)
- 3/4 c.à.c de Levure Chimique
- 1 c.à.c de Vanille Liquide
- 1 Pincée de Sel

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier mélanger l'oeuf, le sucre et fouetter. Ajouter le fromage blanc, le lait et la vanille, mélanger puis ajouter la farine, le sel et la levure (ne pas mélanger plus que ce qu'il ne faut !).
- Une fois le mélange homogène, ajouter l'huile, mélanger à nouveau et ajouter enfin les pépites de chocolat. Mélanger pour les incorporer à la pâte.
- Répartir la pâte dans 10 empreintes à mini cake et enfourner aussitôt pour 13minutes.
- Sortir et laisser refroidir sur une grille.

 Conservation : 3-4j

 Congélation possible