Muffins pépites de chocolat
Pour 12 à 14 muffins

1. ***MUFFIN NATURE***

   1000 g de Muffin ancel
   360 g d'huile
   360 g d'eau

   Mélanger la préparation pour muffin, l'huile et l'eau 4 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne.

2. ***PÉPITES DE CHOCOLAT***

   200 g de pépites de chocolat noir ancel

   Ajouter les pépites de chocolat en fin de battage.

3. ***RÉALISATION, DÉCOR ET CUISSON***

Placer les moules tulipes dans une plaque de cuisson (ou dans des cercles à bavarois, coupelles en aluminium, moules en silicone…) pour qu'ils soient maintenus lors de la cuisson.
Répartir la pâte dans les moules.
Décorer les muffins de quelques pépites de chocolat, puis cuire environ 30 min en four ventilé ou 40 min en four à sole à 180 °C.