

L'OMNICUISEUR Vitalité

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 8 gros muffins



Durée totale : 55 min



Temps de préparation : 15 min



Temps de cuisson : 40 min

Matériel :

Vitalité 6000 et sa grande cocotte
+ plat en porcelaine
+ 8 moules individuels silicone "Lékué"
+ 8 moules papier spéciale four

Ingrédients :

- 50 gr de poudre de cacao amer
- 100 gr de sucre semoule
- 150 gr de farine
- 150 gr de lait "Ribot" (rayon frais)
- 80 gr de beurre
- 3 œufs (moyens)
- 125 gr de pépites de chocolat noir
- 1+1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

Cuisson : 40 min

Inversion à 20 min

HAUT : maxi

BAS : maxi 15 min puis mini

Les temps de cuisson du Vitalité 6000 et du Vitalité 5000 sont quasi-similaires. Pour adapter le Vitalité 6000 au 4000, les quantités sont à réduire de moitié. Les temps de cuisson sont similaires. Les recettes du V4000 sont réalisables avec le V3000 car ils ont la même puissance, en revanche le plat du V3000 est légèrement plus petit.

Muffins chocolat

1 Mélangez les œufs, le cacao en poudre, le sucre, le lait et le beurre fondu.

2 Ajoutez ensuite la farine, la levure et le bicarbonate et bien mélanger afin de répartir celle-ci dans la pâte.

3 Incorporez pour finir les pépites de chocolat.

4 Mettez 3 cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte. Disposez les moules silicone dans le plat rectangulaire en porcelaine et mettez-le dans la cocotte.

5 Déposez les caissettes en papier dans chaque moule silicone et remplissez-les.

6 Fermez et mettez en cuisson.

Remarques :

Les muffins sont extrêmement moelleux grâce à la cuisson vapeur.

