

MES RECETTES SUCRÉES



Muffins glacés au chocolat



4
portions



15min



25min

360 kcal **20,0 g** Protéines

/ Pour 200 g

- ✓ 1 pot de 200 g de Delical Crème dessert HP HC La Floridine Chocolat
- ✓ 100 g de farine
- ✓ 20 g de sucre en poudre
- ✓ 30 g de chocolat
- ✓ 24 g de beurre
- ✓ 2 œufs (100 g)
- ✓ 1 sachet de levure
- ✓ 1 pincée de sel

- ✓ Préchauffez le four à 180°C (th 6).
- ✓ Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole.
- ✓ Cassez les œufs dans un grand bol.
- ✓ Ajoutez le sucre puis fouettez.
- ✓ Ajoutez le beurre fondu et le pot de Delical Crème dessert HP HC La Floridine Chocolat.
- ✓ Mélangez à nouveau.
- ✓ Versez la farine et la levure, puis incorporez à la préparation.
- ✓ Remplissez vos moules à muffins au 2/3 et enfournez 20 min environ.
- ✓ Pendant ce temps, faites fondre au bain-marie le chocolat.
- ✓ Lorsque les muffins sortent du four, attendez 5 min et procédez au glaçage avec le chocolat fondu.



L' Astuce Gourmande

Ajoutez quelques sucres décoratifs pour rendre vos muffins plus jolis. N'ouvrez pas le four pendant les 10 premières minutes de façon à ce qu'ils montent bien. Pour vous faciliter la tâche, utilisez des moules en silicone qui permettent de bien démouler les muffins.

Le produit Delical Crème dessert HP HC La Floridine Chocolat est une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales, pour les besoins nutritionnels en cas de dénutrition ou risque de dénutrition.

Avis important : A utiliser sous contrôle médical. Aliment incomplet, ne peut être utilisé comme seule source d'alimentation. Ne convient pas aux enfants de moins de 3 ans. Ne pas utiliser en cas de galactosémie. La prescription est à adapter pour les patients atteints d'insuffisance rénale et/ou hépatique ou pour un usage pédiatrique.