

MUFFINS CAPPUCINO - NINJA - AIR FRYER



Ingrédients :

- 2 tasses de farine
- 3 c.à thé de poudre à pâte
- 2 c.à thé de café en poudre
- 1/2 c.à thé de sel
- 3/4 de tasse de sucre blanc
- 1/4 c.à thé de cannelle
- 1/4 de c.à thé de muscade
- 2 oeufs
- 1 tasse de lait
- 2 c.à thé d'extrait de vanille
- 1/4 de tasse d'huile végétale ou autres
- 1 tasse de pépites de chocolat mi sucré

Préparation :

Dans 1 premier bol mettre tous les ingrédients secs et bien mélanger

Dans un 2 ème bol battre les oeufs avec une fourchette ajouter le lait et l'huile

Faire un trou dans le centre de la farine et ajouter les oeufs, lait et huile d'un coup, bien mêler sans trop mélanger

Ajouter 3/4 de tasse de vos pépites de chocolat et bien mélanger

Remplissez vos moules de préparation, moi je prend une cuiller à crème glacée

Ajouter sur le dessus le reste des pépites

Temps de cuisson :

Préchauffer a 390f votre appareil 5 minutes

Cuire à rôtir 350f pour 15 minutes

Vérifiez voir s'ils sont cuits en insérant un cure-dent.