

## MUFFINS DANAO

## ÉTAPES



Pour 20 mini muffins:

- 200 g de farine
- 5 g de levure chimique soit 1/2 paquet
- 100 g de sucre
- 1 oeuf
- 80 ml d'huile neutre
- 150 ml de Danao

Orange Banane Fraise

• Des pépites de chocolat

Préchauffer le four à 180°.

Battre l'œuf, l'huile et le Danao. Y ajouter ensuite la farine, la levure et le sucre. La pâte doit être lisse.

Verser dans des empreintes mini muffins en silicone ou bien des caissettes en papier.

Répartir sur le dessus des pépites de chocolat.

Cuire 18 minutes.

