



Muffins marbrés choco-vanille-cerises

Pour 2 plaques à muffins en silicone, soit 12 muffins



300 g de farine à levure incorporée ou
300 g de farine et 1 sachet de levure chimique
125 g de sucre roux
2 pincées de sel
1 c. à s. de cacao en poudre non sucré
25 cl de lait
2 œufs
75 g de beurre fondu
1 c. à c. d'extrait de vanille
24 cerises

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et le sucre roux.

Dans un autre saladier, battez ensemble les œufs, le lait et le beurre fondu. Versez ce mélange sur les ingrédients secs et mélangez sans trop insister, le mélange reste grumeleux.

Séparez le mélange en deux en pesant, puis incorporez le cacao à l'une des parties, et l'extrait de vanille à l'autre.

Coupez les cerises en deux, en enlevant les noyaux.

Déposez une cuillerée à café de chaque mélange au fond de chaque empreinte de muffins, et deux demi-cerises dessus.

Remettez une cuillerée à café de chaque mélange, en inversant la place des couleurs, et encore deux demi-cerises, puis finissez en recouvrant les cerises de la même façon.

Enfournez pour 20 minutes, une brochette piquée au centre d'un muffin dit ressortir sèche.

