

Mini-cakes au beurre de cacahuète et pépites de chocolat



Pour une vingtaine de mini-cakes :

- 75g de beurre de cacahuète avec morceaux
- 50g de beurre fondu
- 2 oeufs
- 130g de sucre
- 1 càs de vanille liquide
- 120 ml de lait
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 60g de pépites de chocolat

Préparation :

Dans un saladier, mélanger avec une cuillère en bois le beurre de cacahuète et le beurre fondu. Incorporer le sucre. Ajouter les oeufs, mélanger, puis ajouter le lait et la vanille liquide. Incorporer en une fois la farine et la levure. Verser dans des mini-moules à cakes ou à muffins et enfourner pour 20-25mn à 180°C.