

Les muffins du relax

Ingrédients:	Ustensiles:
<ul style="list-style-type: none">- 2 oeufs- 350 g de farine- 140 g de beurre- 200 g de sucre- 25g de lait- une miette de joie- 100 g de cacao- des gouttes de chocolat- trois larmes de vérité- beaucoup de relax- une goutte d'amitié	<ul style="list-style-type: none">- un mixer- une poêle- un bol- une plaque- un tamis

Préparation:

- Faire fondre le beurre dans une poêle et laisser refroidir.
- Tamiser la farine et mélanger avec trois larmes de vérité, beaucoup de relax et le sucre dans un bol.
- Puis dans un autre bol mélanger les œufs, le beurre refroidi, le lait et une goutte d'amitié.
- Verser le mélange des poudres dans le mélange des liquides et mélanger avec un mixer.
- Quand la pâte est prête mettre dans une plaque à muffins.
- Faire cuire au four à 170 degrés pendant 35 min.