

MUFFINS CHOCO-POIRE

Pour 12 à 14 muffins



1. **MUFFIN CHOCOLAT**

1000 g de Muffin ancel
50 g de cacao en poudre
360 g d'huile
360 g d'eau

Mélanger la préparation pour muffin, le cacao, l'huile et l'eau 4 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne.

Placer les moules tulipes dans une plaque de cuisson (ou dans des cercles à bavares, coupelles en aluminium, moules en silicone...) pour qu'ils soient maintenus lors de la cuisson.

Répartir la pâte dans les moules.

2. **COMPOTÉE DE POIRE**

200 g de Fourrage Poire ancel

Injecter le fourrage poire à la poche à douille, à raison d'environ 15 g par muffin.

3. **DÉCOR ET CUISSON**

Cuire les muffins environ 30 min en four ventilé ou 40 min en four à sole à 180°C.