

# Moelleux

## aux pépites de chocolat

### Ingrédients

#### Pour la pâte à muffins :

- 150 g de pépites de chocolat
- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 150 g de sucre
- 2 oeufs
- 100 g de beurre fondu
- 120 ml de lait
- 1 pincée de sel

#### Les coques pour la cuisson :

- Des oranges
- Du papier aluminium

### Les étapes

1

Couper des oranges en 2 et les presser pour obtenir 2 coques. Récupérer le jus pour faire un jus d'orange !

2

Mélanger les ingrédients secs puis liquides.

3

Remplir les coques d'oranges, fermer (une coque au-dessus de l'autre) avec du papier aluminium.

4

Puis les poser sur des braises bien chaudes.



20/25  
minutes

5

On sort du feu, attention c'est chaud !

6

On ouvre et on déguste à la petite cuillère !