

**Muffins au croustillant chocolat blanc**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/08/muffins-au-croustillant-chocolat-blanc-p1190030-r.jpg) **Pour 12 gros** [**Muffins**](https://recettes.de/muffins)

**- 3 œufs**  
**- 125 g de sucre**  
**- 125 g de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt)  
**- 145 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 75 g d'huile**  
**- 200 g de farine  
- 1 sachet de levure chimique**  
**- 250 g de croustillant** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 50 g de pépites de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat)

**Empreintes à briochettes**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Incorporer le yaourt, la ricotta et l'huile et bien mélanger.  
Ajouter la farine et la levure et bien fouetter.  
Ajouter le croustillant chocolat blanc et fouetter encore.  
Lorsque la pâte est homogène, incorporer les épites à la spatule.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler.