



RECETTE ANTI-GASPI

Carrefour  
contact



Carrefour  
city



Carrefour  
express



GOÛTER

# Muffins au chocolat avec des restes de pain

par



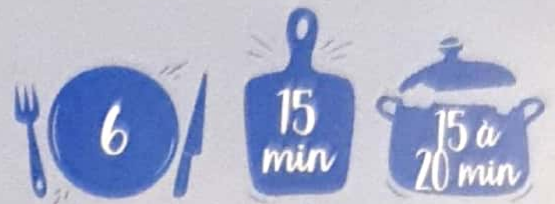
Too Good To Go





## les ingrédients

- 75 g de pain dur
- 75 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 75 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 75 g de beurre fondu
- 1 œuf
- 10 cl de lait
- 50 g de pépites de chocolat
- 20 g de noisettes concassées
- 1 pincée de sel



**Carrefour**  
s'engage  
auprès de  
**Too Good To Go\***

## 3 astuces pour mieux conserver votre pain

1. Évitez de trancher votre pain : tranché il sèche plus vite.
2. Enroulez-le dans un torchon ou dans une boîte à pain.
3. Congelez le pain tranché, il se conserve jusqu'à 6 mois au congélateur.

## la préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).
2. À l'aide d'un mixeur, réduisez le pain en poudre très fine.
3. Dans un saladier, mélangez le pain avec la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé et le sel.
4. Ajoutez le beurre fondu, l'œuf, le lait puis mélangez de nouveau.
5. Incorporez les pépites de chocolat et les noisettes puis versez la préparation dans des moules beurrés.
6. Enfournez pour 15 à 20 min. À déguster sans modération ! Pour plus de gourmandise, vous pouvez ajouter une c. à café de pâte à tartiner sur le dessus au moment de servir.

\* Too good to go est une appli anti-gaspi alimentaire qui permet de réduire le gaspillage alimentaire en permettant aux consommateurs de récupérer à petit prix les invendus des commerçants à la fermeture.

