**Muffins légers aux pépites de chocolat**

[](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/365522/muffins-legers-aux-pepites-de-chocolat.jpg)

http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/image/commun/picto_citation.gifUne recette pratique pour utiliser les blancs d'œufs. http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/image/commun/picto_citation_fin.gif

**Pour 2 personnes :**

* 3 blancs d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \t "_blank" \o "Oeuf (Ingrédient))
* 120 g de sucre
* 60 g de beurre
* 60 g de farine
* 50 g de pépites de chocolat
* 1/2 cuillère d'extrait de café
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :** 20 mn
* **Repos :** 0 mn

* **Préparation**

**1**Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).   
  
**2**Faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le beurre puis le mélanger avec les blancs d'œufs, le sucre et la farine.   
  
**3**Ajouter les pépites de chocolat, l'extrait de café et verser dans des moules à muffins, environ à la moitié du moule.   
  
**4**Enfourner 20 minutes.