**Muffins légers aux pépites de chocolat**



Une recette pratique pour utiliser les blancs d'œufs. 

**Pour 2 personnes :**

* 3 blancs d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml%22%20%5Ct%20%22_blank%22%20%5Co%20%22Oeuf%20%28Ingr%C3%A9dient%29)
* 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.