



Petits gâteaux

Muffins au chocolat



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

497

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les muffins au chocolat

80 g **Chocolat noir**
250 g **Farine**
120 g **Sucre semoule**
100 g **Beurre**
25 cl **Lait demi-écrémé**
70 g **Cacao en poudre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à café **Levure chimique**
1 c. à café **Bicarbonate de soude**

Étape 1

Préparation des muffins au chocolat

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Dans un bol, faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes.
- 3 Mélanger dans un saladier les ingrédients secs : farine, sucre, cacao amer, levure et bicarbonate de soude.
- 4 Dans un autre saladier, mélanger le beurre et le chocolat fondus avec les oeufs et le lait.
- 5 Verser le mélange sec au mélange beurre, chocolat, oeufs et lait, puis remuer à peine de sorte que la pâte soit encore grumeleuse.
- 6 Verser dans des moules à muffins et enfourner pendant 20 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les muffins du four, attendre un peu avant de les démouler. Déguster les muffins tièdes ou froids.