



## *Petits gâteaux* Muffins tout choco



**30 min 10 min 20 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**405**

CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

### Ingrédients pour les muffins

100 g **Chocolat noir**  
50 g **Beurre**  
10 cl **Lait demi-écrémé**  
15 cl **Crème liquide (fleurette)**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
200 g **Farine**  
50 g **Sucre semoule**  
1 c. à soupe **Maïzena**  
0.5 sachet(s) **Levure chimique**  
2 c. à soupe **Cacao en poudre**  
1 **Sel**

### Étape 1

#### Préparation des muffins

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Couper le chocolat en petit morceaux à l'aide d'un couteau.
- 3 Faire fondre la moitié du chocolat sur feu très doux dans une petite casserole avec le beurre. Réserver.
- 4 Battre le lait, l'oeuf, la crème fraîche et le sucre au fouet.
- 5 Dans un saladier mélanger énergiquement la farine, la maïzena, la levure chimique, le cacao et le sel.
- 6 Incorporer le tout à la préparation au lait.
- 7 Ajouter le chocolat fondu et le reste des morceaux de chocolat et mélanger à l'aide d'une cuillère.
- 8 Beurrer les moules ou prendre des caissettes, recouvrir le fond de sucre.
- 9 Verser la pâte et la tasser légèrement.
- 10 Enfourner les muffins à mi-hauteur pendant 20 minutes environ.

### Étape 2

#### Dressage

- 1 Laisser les muffins refroidir dans leur moule pendant 10 mn, puis les renverser sur une grille. Servir froid.