

Muffins au chocolat



Dessert **Facile**

Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn

Laissez-vous tenter par ces gourmandises !

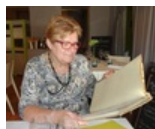
Ingrédients

- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- 150 g de chocolat - dessert
- 150 ml de lait
- 2 oeufs
- 180 g de beurre
- 100 g de pépites de chocolat - noir ou blanc
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200° (Th 7).
- 2 Mélanger au fouet les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. J'ai utilisé mon robot pour réaliser cette opération.
- 3 Faire fondre le chocolat et le beurre. J'ai réalisé cette opération au micro-ondes. Puis les rajouter à la préparation et mélanger.
- 4 Ajouter la farine et la levure au fur et à mesure tout en mélangeant.
- 5 Verser ensuite le lait pour obtenir une consistance onctueuse. Ajouter les pépites de chocolat.
- 6 Verser la préparation dans les moules et enfourner pendant 20 minutes.
- 7 Attendre quelques minutes avant de démouler.
- 8 Saupoudrer de sucre glace.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

