

Muffins au chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Appréciés aussi bien en dessert qu'au goûter, accompagnés d'une boisson chaude (thé ou café).

Ingrédients

- 200 g de chocolat pâtissier
- 150 g de farine
- 1 cc levure
- 50 g de sucre
- 2 oeufs
- 6 cs fromage blanc
- 2 cs huile

Préparation

- 1 Mélangez les oeufs et le sucre.
- 2 Ajoutez le fromage blanc, la farine et la levure. Remuez bien.
- 3 Incorporez l'huile puis le chocolat, préalablement fondu au bain-marie.
- 4 Enfournez 15 à 20 minutes, pour un coeur bien fondant, à 160°C (th.5).

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur Certi'Ferme.com.

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

