

Muffins chocolat



10 muffins



20 min



18 min



--

INGREDIENTS

4 oeufs

150g de beurre

200g de chocolat noir

100g de sucre

150g de farine

1 càc de levure chimique

1 càc de bicarbonate



INSTRUCTIONS

- Préchauffe ton four à 180°
- Dans un bol verse le chocolat grossièrement concassé, le beurre et fais fondre le tout au bain-marie ou au micro-ondes.
- Place le tout de côté.
- Dans second bol, verse les oeufs avec le sucre et fouette pendant 10 minutes à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique : ton mélange doit s'éclaircir et tripler de volume.
- Ajoute le mélange beurre et chocolat fondus et fouette à petite vitesse pour incorporer le tout.
- Verse la farine, la levure, le bicarbonate et fouette une dernière fois à petite vitesse jusqu'à ce que ton mélange soit bien homogène.
- Place des caissettes dans un moule à muffins : Tu peux aussi graisser généreusement ton moule si tu es en panne de caissettes !
- Verse la préparation chocolatée dans les caissettes pour les remplir entièrement.

- Enfourne pendant 18 minutes.
- À la sortie du four, laisse tes muffins un peu tiédir avant de les déguster (tiède c'est encore meilleur !)

CONSERVATION

Les muffins au chocolat se conservent à température ambiante dans une boîte hermétique, jusqu'à 3 jours.

Tu peux aussi les congeler jusqu'à 3 mois.