

Muffins tout choco

Pour 12 muffins:

- **Beurre et farine pour le moule ou caissettes en papier**
 - **3 c.s de beurre**
 - **60 à 80 gr de chocolat noir**
 - **200 gr de farine**
 - **100 gr de sucre en poudre**
 - **1 sachet de sucre vanillé**
 - **2 c.s de cacao**
 - **1 c.c de levure chimique**
 - **1/2 c.c de bicarbonate de soude**
 - **sel**
 - **2 oeufs**
 - **15 cl de lait**
-
- Préchauffer le four à 180°. Si vous n'utilisez pas de caissettes, beurrez et farinez le moule. Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Hacher grossièrement le chocolat.
 - Premier mélange: sucre, sucre vanillé, cacao, levure, bicarbonate, une pincée de sel.
Deuxième mélange: battre les oeufs avec le lait et versez le beurre fondu. Mélangez.
 - Verser le mélange liquide sur le solide, ajoutez le chocolat et amalgamez rapidement les ingrédients avec une cuillère en bois.
 - Remplir chaque alvéole au trois quarts. Enfournes à mi-hauteur et compter 20 à 25 mn de cuisson (n'oubliez pas qu'il doivent être mouelleux donc surveillez quand même).
 - Laissez-les refroidir avant de démouler.

Merci d'avoir choisi ma recette et dites m'en des nouvelles !