

Muffins Choco-pralinoise



La recette est adaptée d'un de mes [livres de pâtisserie](#). Pour donner du croustillant à ce muffin aérien et gourmand, j'ai remplacé le chocolat par de la pralinoise.

Horloge et couverts :

Pour 16 Muffins (caissettes de 75 mm de diamètre)

- Préparation :30 minutes
- Cuisson : 20 minutes dans le four préchauffé à 180° C

Dans le panier :

- 180g de farine T45
- 180g de beurre
- 160g de sucre
- 40g de cacao non sucré
- 4 œufs
- 150g de lait
- 1 sachet de levure chimique (11g)
- 1 tablette de pralinoise



Préparation :

- Dans une saladier, tamiser la farine, la levure et le cacao.
- Faire fondre le beurre, en prélever un peu à l'aide d'un pinceau pour beurre les caissettes..
- Dans un cul de poule, blanchir les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux. Ajouter le beurre tiédi puis le lait toujours en fouettant.
- Incorporer progressivement ce mélange sur la farine chocolatée à l'aide d'une maryse afin obtenir une pâte homogène.



Dans le four :

- Déposer une cuillère de pâte au fond de chaque caissette, placer un carré de pralinoise puis recouvrir de pâte sans remplir complètement les moules.
- Enfourner pour 20 minutes. Les muffins sont cuits à cœur quand une aiguille piquée ressort sèche.



Touche finale :

Laisser refroidir avant de déguster.

