



Les envies de Maga



MUFFINS TOUT CHOCOLAT



INGRÉDIENTS pour 6 muffins

- 6 g de levure chimique
- 70 g de sucre
- 20 g de poudre d'amandes
- 155 g de farine
- 20 g de cacao
- 1 œuf de 60g (poids avec coquille)
- 30 g d'huile de tournesol
- 115 g de lait
- 40 g de pépites de chocolat
- perles au chocolat pour la déco

Préchauffez le four à 180°C (th6).

Dans un cul de poule versez la levure, le sucre, la poudre d'amandes, la farine et le cacao tamisé. Mélangez au fouet.

Cassez dans un bol l'œuf. Versez l'huile dessus en fouettant. Ajoutez le lait, toujours en remuant. Faire une fontaine au centre des ingrédients solides. Versez les liquides en remuant. Bien mélangez le tout. Ajoutez les pépites de chocolat et bien mélanger.

Posez les moules muffins sur une plaque perforée et les remplir de pâte, puis mettre les perles en chocolat dessus. Enfournés pendant 15 minutes puis retournez la plaque. Laissez cuire encore 10 à 15 minutes. Sortez les muffins du four et laissez reposer 5 minutes. Démoulez sur une grille et laissez refroidir. A TABLE.