Muffins au chocolat

4 personnes

Ingrédients

Farine : 150g

Lait : 4 Cas

Levure : ½ sachet

Chocolat : 100g

Sucre : 75g

Œuf : 1

Beurre : 50g

Sel : 1 pincée

Préparation

Préchauffer le four à 200°c. Beurrer les moules.

Penser à bien les beurrer uniformément pour faciliter le démoulage.

Faire fondre le beurre, y ajouter le lait puis l'œuf battu. Bien mélanger.

Dans un saladier, mettre la farine, le sucre, la levure et le sel puis y incorporer la préparation liquide.

Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

Couper le chocolat en pépites et les ajouter à la pâte.

Plantez un couteau dans un des muffins au bout de 15 mn pour contrôler la cuisson

Déguster

Muffins au chocolat

**4 personnes**

**Ingrédients**

* Farine : 150g
* Lait : 4 Cas
* Levure : ½ sachet
* Chocolat : 100g
* Sucre : 75g
* Œuf : 1
* Beurre : 50g
* Sel : 1 pincée

**Préparation**

1. Préchauffer le four à 200°.
2. Beurrer les moules.

***ASTUCE :*** *Penser à bien les beurrer uniformément pour faciliter le démoulage.*

1. Faire fondre le beurre, y ajouter le lait puis l'œuf battu.
Bien mélanger.
2. Dans un saladier, mettre la farine, le sucre, la levure et le sel puis y incorporer la préparation liquide.
3. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
4. Couper le chocolat en pépites et les ajouter à la pâte.
5. Faire cuire 20 mn à 200 °

***ASTUCE :*** *Plantez un couteau dans un des muffins au bout de 15 mn pour contrôler la cuisson*

1. Déguster.