Petits gâteaux

Muffins tout choco

30 min	10 min	20 min	0	405
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les muffins

- 100 g **Chocolat noir**
- 50 g **Beurre**
- 10 cl **Lait demi-écrémé**
- 15 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 200 g **Farine**
- 50 g **Sucre semoule**
- 1 c. à soupe **Maïzena**
- 0.5 sachet(s) **Levure chimique**
- 2 c. à soupe **Cacao en poudre**
- 1 **Sel**

Étape 1

Préparation des muffins

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
2. Couper le chocolat en petit morceaux à l'aide d'un couteau.
3. Faire fondre la moitié du chocolat sur feu très doux dans une petite casserole avec le beurre. Réserver.
4. Battre le lait, l'oeuf, la crème fraiche et le sucre au fouet.
5. Dans un saladier mélanger énergiquement la farine, la maïzena, la levure chimique, le cacao et le sel.
6. Incorporer le tout à la préparation au lait.
7. Ajouter le chocolat fondu et le reste des morceaux de chocolat et mélanger à l'aide d'une cuillère.
8. Beurrer les moules ou prendre des caissettes, recouvrir le fond de sucre.
9. Verser la pâte et la tasser légérement.
10. Enfourner les muffins à mi-hauteur pendant 20 minutes environ.

Étape 2

Dressage

1. Laisser les muffins refroidir dans leur moule pendant 10 mn, puis les renverser sur une grille. Servir froid.