

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Muffins cœur coulant au rocher Suchard



Qui n'aime pas les Rochers Suchard ??? Personne lève le doigt ?!!! c'est parfait puisque justement j'ai un p'tit goûter à vous proposer renfermant des morceaux de Rocher Suchard.



Recette à tomber à la renverse ! J'ai déniché cette recette sur un blog !

Pour 15 muffins (moule silicone Demarle), il vous faut

120 g de chocolat (j'ai utilisé du "1848" de Poulain à 64 % de cacao)
3 oeufs
80 g de sucre (moi, je l'ai supprimé carrément)
60 g de beurre
1 cuillère à café de farine
3 rochers Suchard au praliné (j'ai pris ceux "au lait")

Préchauffez votre four à 210°C.

Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat + le beurre.

Ajoutez le reste des ingrédients sauf les rochers, évidemment.

Dans votre moule à muffins (ou dans 6 ramequins beurrés), versez un peu de préparation chocolatée.

Déposez un bout de rocher Suchard (1/4) puis recouvrir du reste de préparation chocolatée.

Cuire 7 à 10 min selon le four. Les muffins moelleux doivent rester parfaitement coulants à l'intérieur.

Moi, je les ai cuits 5 min seulement.

Source : Blog "Chocoholic"

