

Muffins chico-choco

Temps de préparation: 10 mn

Temps de cuisson: 15 mn

Ingrédients pour une vingtaine de petits muffins:

- 80 g de farine
- 180 g de chocolat mixé
- 90 à 120 g de sucre selon le chocolat utilisé
- 5 g de chicorée soluble (une dose individuelle)
- 1/2 paquet de levure chimique (5,5 g)
- 2 oeufs
- 50 g de beurre demi-sel fondu
- 5 cl de lait



Recette:

- 1) Battre ensemble les ingrédients "humides": oeufs, beurre fondu et lait.
- 2) Mélanger ensemble les ingrédients secs: farine, sucre, chicorée, levure, chocolat.
- 3) Mélanger les ingrédients secs et humides ensemble rapidement (il faut qu'il reste des grumeaux).
- 4) Verser la pâte dans des moules à muffins au 2/3 et mettre au four pendant 15 mn à 180°C (th 6).
- 5) Laisser refroidir avant de déguster.