

## MES TABLES DE FETES



### Muffins au chocolat cappuccino

#### Ingrédients pour une vingtaine de muffins

- 200 g de chocolat cappuccino (chez Pattiwizz)
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 350 g de farine
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- 1 sachet de levure

**Préchauffer le four T 6(180°)**

**Faire fondre le chocolat dans la crème à feu très doux. Fouetter le beurre avec le sucre, ajouter les œufs tout en fouettant, puis le chocolat fondu et la farine en pluie additionnée de la levure. Bien mélanger. Verser la préparation dans des alvéoles en silicone ou des moules à muffins beurrés. Enfourner pour 20/25 minutes environ. Vérifier la cuisson au couteau. Démouler tiède et laisser refroidir sur une grille.**

**Saupoudrer de cacao noir ou de sucre glace.**

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>