

# Muffins choco pistache



Pour 6 à 8 muffins :

1 œuf

120 g de chocolat pâtissier

2 CS de lait

125 g de farine

50 g de sucre

1/2 sachet de levure

1 crème dessert (*Saveur au choix. Ici... Pistache !*)

Pépites de chocolat (*quelques carrés hachés grossièrement au couteau*)

Quelques pépites d'or (*ou sucre doré...*) !!!

\*\*\*\*\*

- Faire fondre le chocolat, le lait et la crème dessert, dans une casserole, à feu doux.
- Mélanger l'œuf et le sucre dans un saladier et incorporer la préparation chocolatée.
- Dans un autre récipient, mélanger la farine et la levure, puis ajouter le contenu du 1er saladier et remuer à peine.
- Verser le mélange dans les moules à muffins, parsemer de pépites en tout genre (*gros morceaux de chocolat et "pépites d'or" pour moi*).
- Enfourner pour 15 minutes à 180°C (th 6).

