



MUFFINS TOUT CHOCOLAT

pour 12 caissettes

40g chocolat noir - 70g sucre semoule - 20g poudre d'amandes
- 155g farine - 20g cacao - 6g levure chimique - 1 oeuf de 60g
(poids avec coquille) - 30g huile d'arachide (à défaut huile de
pépins de raisin) - 115g lait - Q.S mini perles de chocolat -

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, verser la levure, le sucre, la poudre d'amandes et la farine. Verser le cacao dans une passoire fine, tamiser au dessus des ingrédients précédents. Mélanger au fouet. Casser l'oeuf dans un bol, y verser l'huile dessus, fouetter. Ajouter le lait tout en remuant. Verser dans le saladier au centre des ingrédients en poudre tout en remuant. La pâte doit être dense. Casser le chocolat avec un couteau. Le verser dans la pâte. Poser les caissettes dans les cavités d'une plaque à muffins. Remplir une poche à douille avec le mélange, couper l'extrémité et remplir chaque caissette. Saupoudrer chaque muffin de mini perles. Enfourner, cuire 10 min, tourner la plaque cuire encore 10min. Sortir du four, laisser reposer 5min, démouler.