

Muffins fourrés au chocolat

- 2 œufs
- 100ml de crème fraiche liquide
- 50g de beurre fondu
- 100g de sucre
- 125g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 12 œufs en chocolat type « Schoko Bons » ou œufs de Pâques au praliné

Battre les œufs, la crème fraiche et le beurre fondu. Ajouter le sucre et remuer.

Verser la farine et la levure, et remuer sans trop insister.

Garnir 6 moules à muffins de caissettes en papier.

Verser 1 cuillère de pâte au fond de chaque caissette, mettre 2 œufs en chocolat puis recouvrir de pâte.

Cuire environ 25 min à 170°C.