**Muffins aux deux chocolats**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Muffins aux deux chocolats](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/343625/muffins-aux-deux-chocolats.jpg)     |  | | --- | | **Pour 4 personnes :**   150 g de [farine](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-farine/)   70 g de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) + 1s de [sucre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-sucre/) vanillé   1 œuf battu   10 cl de [lait](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-lait/)   50 g de [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/) fondu   1/2 sachet de [levure chimique](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-levure-chimique/)   25 g de [chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat/) type Van Houten   1 tablette de [chocolat blanc](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat-blanc/) | |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | [Recette facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/) |  | |  | **Préparation :** 5 mn  **Cuisson :** 15 mn  **Repos :** 0 mn |  | | |  | |  | |  | | |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| * **Préparation** |
| **1**Mettez la farine, le sucre, la [levure](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-levure/) et le [chocolat](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat/) en poudre dans un saladier et faire un puits. Au milieu, ajoutez le lait, l'œuf battu, et le [beurre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-beurre/) fondu. Mélangez bien le tout.   **2**Disposez une première couche au [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond/) des [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule/) à muffins (en silicone pour moi, sinon n'oubliez pas de les beurrer et fariner). Disposez 2 petits carrés de [chocolat blanc](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat-blanc/) et recouvrir d'une autre couche de pâte et recouvrez de pépites au [chocolat blanc](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-chocolat-blanc/). Attention les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule/) ne doivent être remplis qu'aux 3/4... sinon ça déborde. |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Vous pouvez ajouter aussi de la noix de coco. | |
|  |