**Muffins aux deux chocolats**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Muffins aux deux chocolats

|  |
| --- |
| **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. |

 |
|  |