



MUFFINS CHOCOLAT

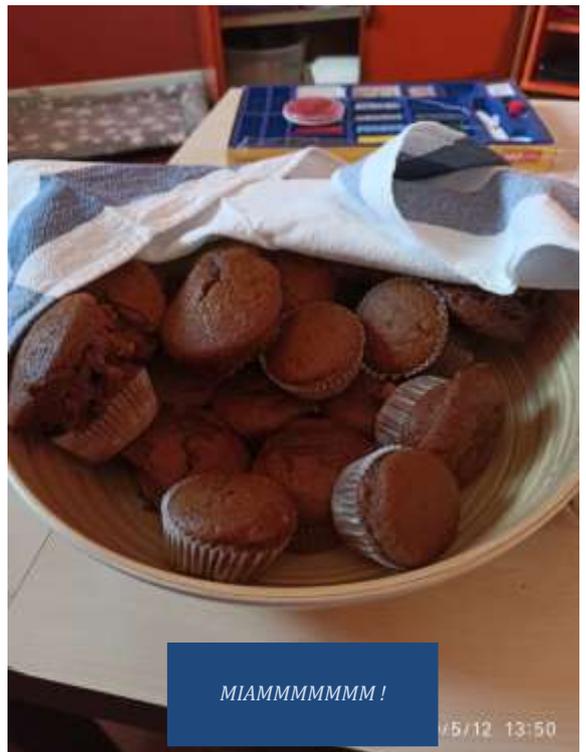
INGREDIENTS

- 80 g de chocolat
- 50 g de beurre
- 200 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 2 cuillères à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de bicarbonate alimentaire
- 2 œufs
- 150 ml de lait
- 1 pincée de sel

nous on est gourmand, alors on multiplie par 2 !

J'ai fait fondre le beurre avec le chocolat. J'ai mélangé la farine, le sucre, le cacao, la levure, le bicarbonate et le sel dans un grand saladier. J'ai mélangé les œufs et le lait avec le chocolat et le beurre fondu. Après, on mélange les liquides dans la poudre doucement. Nous, on a rajouté des pépites de chocolat ! On a versé la pâte dans les moules. Et au four chauffé à 180 ° pendant 15 min.

Ce n'est pas grave si les liquides ne sont pas bien mélangés avec les poudres, ça aide à faire gonfler les gâteaux !



MIAMMMMMMM !