



<http://www.lesfoodies.com/>

Muffins au chocolat de Christophe Felder



Temps de préparation: <15 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Difficulté: Facile

Ingrédients (4 personnes):

ici pour 4 gâteaux , vous pouvez facilement doubler les doses

50 g de chocolat noir

55 g de beurre

2 oeufs

70 g de sucre

30 g de farine t55

1/2 cs de sucre en poudre non sucré

Pour le garnissage des morceaux de banane et/ou framboise

Pour la déco trempez le muffin dans un peu de chocolat fondu au bain marie avec un peu de beurre et décorez au choix , un petit passage au frigo permet de bien fixer toutes les décors ;-)

Préparation:

J'ai testé ces muffins à la multidélices, elle a l'avantage de cuire à la vapeur et de garder le moelleux et le fondant du gâteau, mais vous pouvez les cuire au four.

C'est vraiment délicieux et moelleux à souhait <3.

Les étapes

Faire fondre au bain marie le chocolat et le beurre

Mélangez au batteur électrique les œufs et le sucre quelques min afin d'obtenir un mélange mousseux

Ajoutez le chocolat fondu en 3 fois sur le mélange d'œufs

Puis ajoutez la farine et le cacao tamisés, mélangez sans trop insister

Remplir à moitié les pots beurrés et farinés et ajoutez l'insert puis ajoutez le reste de pâte

Cuire à la multidélices programme 3, avec de l'eau pendant 35 min ou au four 12 min environ à 210 degrés

Démoulez sans trop attendre, ça se démoule très facilement

Une fois refroidi, trempez le dessus du muffin dans du chocolat fondu et décorez à votre convenance

Publié par lilienette - <http://www.lesfoodies.com/lilienette>