

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

MUFFINS AUX DEUX CHOCOLATS

Ingrédients :

150g de chocolat noir

50g de chocolat blanc

120g de farine avec ~~poudre levante~~ + 1/2 sachet de levure chimique

50g de sucre en poudre

1 oeuf + 1 blanc

4 càs de crème liquide

~~50g~~ 70g de beurre ~~salé~~ demi-sel

sel



Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre 50g de chocolat noir avec le beurre. Lissez bien l'ensemble et ajoutez la crème liquide, puis un jaune d'oeuf.

Ajoutez ensuite la farine, puis le sucre, en mélangeant bien entre chaque ajout jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

Fouettez les 2 blancs d'oeuf en neige ferme avec une pincée de sel et joignez les à la préparation au chocolat. La pâte étant assez compacte, je vous conseille d'y intégrer d'abord une cuillère, de mélanger vivement pour assouplir la pâte puis d'incorporer le reste des blancs en neige délicatement en soulevant la masse.

Découpez le reste du chocolat noir et le chocolat blanc en gros dés et joignez les délicatement à la préparation. Répartissez la dans des moules à muffins en silicone ou des caissettes en papier et enfournez pour 25 min.