

De délicieux muffins au chocolat faciles à faire, pour tous les grands gourmands ! Cette recette me permet de faire 18 muffins dans des moules de 6,5 cm de diamètre.

Pour réaliser ces muffins aux trois chocolats, il vous faut :

- 300g de farine
- 40g de cacao en poudre (type Nesquik ou Banania)
- 220g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de levure
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (perso j'utilise de la poudre de gousse de vanille sucrée)
- 2 oeufs
- 160ml d'huile végétale (marche aussi avec 160ml de beurre fondu, j'ai testé)
- 125ml de lait
- 100g de chocolat au lait, 100g de chocolat noir (vous pouvez ajuster selon vos goûts, le tout est d'avoir 200g de chocolat au final).

Préchauffez votre four à 180°C. Si vous avez comme moi un petit micro-ondes qui fait four, vous pouvez attendre encore un peu étant donné que ça chauffe plutôt vite.

Munissez-vous de deux saladiers. S'ils sont de tailles différentes, prenez le plus grand, et mélangez-y la farine, le cacao en poudre, le sucre et la levure.

Dans l'autre saladier, fouettez les oeufs, la vanille, l'huile (ou le beurre bien fondu) et le lait.

Versez cette préparation dans le premier saladier. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.

Nous arrivons maintenant à la partie la plus fastidieuse de la préparation des muffins : les pépites de chocolat. Il vous faut couper les carrés en petites pépites, à l'aide d'un couteau.

Une fois cette tâche accomplie, il ne vous reste plus qu'à incorporer

les pépites dans la préparation et à la mélanger avant de la verser dans vos moules à muffins.

Mettez les muffins à cuire environ 25min à 180°C, en surveillant bien. Il seront cuits lorsque que la lame du couteau ressortira sèche du muffin. Laissez refroidir avant de déguster.  
Bon appétit !

*Muffins adaptés d'après une recette de Donna Hay.*