**Muffins au chocolat**



*Ingrédients* : (pour 15 muffins)

- 200 g de farine
- 175 g de sucre en poudre
- 150 g de chocolat
- 10 cl de lait
- 2 oeufs
- 180 g de beurre
- 1 demi sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100 g de pépites de chocolat

*Recette* :

Préchauffez le four à 200 ° (th.6-7).

Dans un saladier, fouettez les oeufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Faites fondre le chocolat et le beurre dans une petite casserole. Versez le chocolat lorsqu'il est fondu sur le mélange précédent. Ajoutez la farine, la levure chimique et la pincée de sel. Ajoutez le lait en dernier, et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Ajoutez les pépites de chocolat et répartissez la pâte dans les moules.

*Cuisson* :

Enfournez les muffins à 200° et laissez-les cuire pendant 20 mn. Ils doivent-être bien gonflés. Laissez-les refroidir avant de les déguster !

Ils sont conservent 3 jours bien emballés dans du papier aluminium.

***http://www.evacuisine.fr/***