

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Les Ghis ~~



80 grs de beurre mou
60 grs de farine à levure incorporée
3 œufs
50 grs de sucre glace
30 grs de sucre en poudre
100 grs de chocolat noir
30 grs de noix de coco râpée

quelques cuillères de confiture de votre choix mais pas coulante (ou de la pâte de noisettes ou du nutella ou de la pâte de spéculoos)

Battre le beurre en pommade avec le sucre en poudre

Ajouter les jaunes d'œufs un à un

Mélanger et ajouter ensuite la farine et le sucre glace tamisés

Monter les blancs en neige et

incorporer les au mélange précédent.

Faire fondre le chocolat au bain-marie

ou au micro-ondes ou à la chocolatière !

Mettre 1/3 de la pâte dans un autre saladier et

ajoutez-y le chocolat fondu puis la noix de coco râpée.

(Si vous ne mettez pas de confiture vous pouvez aromatiser la pâte restante avec de l'extrait de vanille ou un zeste d'orange).

Dans le fond de chaque moule à muffin répartir quelques cuillères de la pâte au chocolat, puis une couche plus importante de pâte nature jusqu'aux 2/3 de la hauteur.

Faire un petit creux au milieu de la pâte et déposer une cuillerée de confiture ou éventuellement de pâte noisette chocolatée ou de nutella ou de pâte à spéculoos.

Enfourner à four préchauffé à 180° pendant à peu près 25 mn selon les fours (ne pas cuire trop pour garder le moelleux).