



Muffins chocolat coeur Nocciolata

Préparation : 10 min | Cuisson : 15 min | Temps total : 25 minutes

Ingrédients:

- 50g de farine
- 60-80g de sucre 150ml de lait
- 1 œuf
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50g de beurre fondu
- 50g (environ) de pâte à tartiner (Nocciolata pour moi)
- 30g de cacao sans sucre
- topping : noisettes, cacahuètes grillées coupées, ... en morceaux



Préparation:

Si vous avez un robot de cuisine, ajoutez tous les ingrédients (sauf la pâte à tartiner) et mixez pendant 30 secondes et la pâte est prête !

Préchauffez le four à 180°C.

1/ Mélangez tous les ingrédients secs ensemble et faites un puit au milieu.

2/ Ajoutez l'œuf battu en omelette, le lait et le beurre fondu.

3/ Dans des moules à muffin préalablement huilés, versez une bonne cuillère soupe de pâte.

4/ Au milieu versez une cuillère à café de pâte à tartiner.

5/ Puis recouvrir à nouveau de pâte. Laissez de la place dans le moule pour que le muffin puisse avoir la place de pousser (pas plus des 3/4 du moule).

6/ Renouvelez l'opération pour tous les autres moules.

7/ Facultatif : ajoutez des morceaux de noisettes ou autres pour ajouter du croquant aux muffins.

8/ Enfourez au four pendant 15 min environ. Insérez la pointe d'un couteau pour être sûr de la cuisson.

Bon appétit!