

*Petits gâteaux*

Muffins tout choco et coeur fondant au nutella



35 min **20 min** **15 min** **0** **404**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les muffins

1 Pâte à tartiner
300 g **Farine**
125 g **Sucre semoule**
1 sachet(s) **Levure chimique**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
25 cl **Lait demi-écrémé**
75 g **Beurre**
15 g **Cacao en poudre**
1 **Sel**
1 **Sucre glace**
1 **Beurre**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Tamiser la farine dans un saladier à l'aide d'une passette.
- 2 Ajouter le sucre, la levure et une pincée de sel. Fouetter.
- 3 Casser les œufs dans un autre saladier et fouetter. Verser le lait tout en remuant au fouet.
- 4 Ajouter le beurre préalablement fondu et fouetter à nouveau.
- 5 Verser le mélange liquide sur le mélange sec tout en fouettant.
- 6 Incorporer le cacao en poudre et mélanger au fouet.

Étape 2

Chemisage des moules et cuisson des muffins

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Beurrer généreusement les moules à muffin à l'aide d'un pinceau.
- 3 Verser une première couche d'appareil à muffin avec une cuillère à soupe. Remplir environ 1/3 du moule.

- 4 Verser une touche de Nutella dans le moule avec une cuillère à café puis compléter avec l'appareil à muffin.
- 5 Essuyer les gouttes de chocolat autour des moules puis enfourner pendant environ 15 min.
- 6 Attention, ne pas trop remplir les moules car l'appareil va gonfler durant la cuisson et cela risquerait de déborder.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les muffins du four quand ils sont bien gonflés. Attendre quelques minutes avant de les démouler.
- 2 Les disposer sur une assiette de service et saupoudrer de sucre glace. Déguster les muffins chauds.