

Muffin double chocolat au cœur tout doux

Recette pour 12 muffins

200 g de farine (blanche ou semi complète)
140 g de sucre de canne
40 g de cacao
2 C à café de levure chimique
¼ C à café de bicarbonate de sodium
¼ C à café de sel
250 ml d'eau
100 g de pépites de chocolat (noir ou lait)
125 ml d'huile (colza, tournesol ou olive)
2 gros œufs
12 belles cuillères à café de confiture de lait ou de sauce au caramel maison

Préparation

Préchauffe ton four à 180°C. Dispose les caissettes en papier dans les moules à muffins.

Dans un premier saladier, mélange les ingrédients secs (farine, sucre, cacao, sel, levure, bicarbonate, pépites de chocolat). Dans un deuxième saladier, mélange bien les ingrédients humides (eau, huile, œufs). Verse le deuxième saladier dans le premier. Mélange juste ce qu'il faut avec une spatule mais ne travaille pas la pâte.

Remplis tes caissettes au ¾ maximum (sinon, ça va déborder, et au lieu d'avoir des muffins bombés, tu auras des volcans tout aplatis !). Enfourne pour 7 minutes.

Au bout de 7 minutes, sors tes muffins. Ils ne sont pas encore cuits. Donc tu vas rapidement déposer 1 belle cuillère à café de confiture de lait ou de sauce au caramel maison au milieu de chaque muffin (pas besoin de les enfoncer, elles connaissent le chemin!!!). Enfourne pour 10 à 12 minutes.

Laisse reposer les muffins dans leur moule 10 minutes avant de démouler et de laisser refroidir sur une grille. Tu peux éventuellement saupoudrer de fleur de sel, si tu aimes la combinaison caramel/sel (moi, des fois j'aime, des fois j'aime pas ...).

