

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Muffins cœur coulant aux rochers Suchard



Pour 15 muffins

120 g de chocolat (à forte teneur en cacao)  
3 oeufs  
80 g de sucre (facultatif)  
60 g de beurre  
1 cuillère à café de farine  
3 rochers Suchard au praliné

Préchauffez votre four à 210°C.

Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat + le beurre.

Ajoutez le reste des ingrédients sauf les rochers, évidemment.

Dans votre moule à muffins (ou dans 6 ramequins beurrés), versez un peu de préparation chocolatée.

Déposez un bout de rocher Suchard (1/4) puis recouvrir du reste de préparation chocolatée.

**Cuire 7 à 10 min selon le four.** Les muffins moelleux doivent rester parfaitement coulants à l'intérieur.

Je les ai cuits 5 min seulement.

**Source : Blog "Chocoholic"**