

Muffins au chocolat

Pour 6 gros muffins, et 7 plus petits :

- 275 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de sucre
- 1 càs de cacao en poudre non sucré
- 1 pincée de fleur de sel
- 25 cL de lait fermenté ou lait "normal"
- 50 g de beurre fondu
- 2 oeufs
- 1 càs de rhum
- 150 g de chocolat noir râpé ou en pistoles

Dans un saladier, mélanger les éléments liquides : les oeufs, le lait fermenté, le rhum et le beurre fondu.

Dans un autre saladier, mélanger les éléments solides : farine, levure, sucre, fleur de sel et cacao en poudre.

Creuser un puits et verser le mélange liquide. Travailler l'ensemble rapidement sans trop insister jusqu'à homogénéisation.

Ajouter le chocolat haché grossièrement ou en pistoles et remuer rapidement.

Verser dans des moules à muffins de taille moyenne.

Cuire 20 min et laisser reposer quelques minutes avant de les démouler.

