

# Muffins aux pépites de chocolats et son coeur fondant au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 25 min	Durée : 30 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 9	Etapas : 12	Commentaires : 2	Astuces : 16

## Ingrédients

180g de farine  
150g de pépites de chocolats  
120g de lait  
100g de chocolat noir pour dessert  
90g de sucre en poudre  
80g de beurre fondu  
1 oeuf  
1càS de levure chimique  
1 pincée de sel

## Etapas

Â»

Préchauffer le four sur 220°C.

Préparation de la pâte à muffins thermomix:

Â»

Mettre le sucre semoule et l'oeuf dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter la farine et la levure.

Â»

Mixer 15 secondes sur la vitesse 2.

Â»

Ajouter le lait, le sel, les pépites de chocolat, le beurre fondu.

Â»

Programmer 15 secondes sur la vitesse 3.

Préparation des muffins:

Â»

Verser 1CàS de pâte dans chaque moule à muffins.

Â»

Mettre un carre de chocolat noir, puis ajouter ensuite 1CàS de pâte.

Â»

Verser par dessus quelques pépites de chocolat.

Cuisson des muffins:

Â»

## Muffins aux pepites de chocolats et son coeur fondant au thermomix

Enfourner 5 minutes sur 180°C, puis baisser le four sur 180°C et laisser cuire 20 minutes.

Â»

Laisser refroidir et déguster.

Ces muffins thermomix sont un régal. Miam ;)