

MUFFINS MOELLEUX AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 15 muffins :

230 ml d'eau
50 g de maïzena
100 g de sucre roux
150 g de beurre coupé en dés
140 g de chocolat noir haché
2 œufs
100 g de sucre en poudre
60 g de farine + 60 g de maïzena
1 sachet de levure chimique

Dans une casserole, mélanger avec un fouet la maïzena, le sucre roux et l'eau pour obtenir une pâte sans grumeaux.

Porter la pâte obtenue à ébullition sur feu moyen en fouettant constamment. La préparation va devenir épaisse et lisse. Stopper alors la cuisson.

Hors du feu, ajoutez le beurre et le chocolat haché. Mélanger bien le tout jusqu'à ce que le beurre et le chocolat soient complètement fondus.

Ensuite, incorporer un par un les œufs à l'aide du fouet, puis le sucre cristal. Tamiser la farine et la levure puis les verser dans la casserole. Mélanger bien le tout. Vous obtenez une pâte lisse et homogène.

Verser la pâte obtenue dans des petits moules à baba en les remplissant au 2/3. Enfourner pendant environ 20 minutes dans un four préchauffé à 190° ramener à 180°.

Sortir les moules du four et démouler les muffins.

Servir aussitôt.

Attendre que les muffins soient complètement refroidis avant de les démouler ... et les déguster !