

MUFFINS AU CHOCOLAT

MUFFINS AU CHOCOLAT

DANS LES MOULES A CANNELES

BORDELAIS (petite taille)

(Huguette Guyon, N° 1 de l'équipe !!!)

Ingrédients

200 gr de chocolat noir ou façon Huguette, avec du chocolat au caramel (Nestlé) et encore meilleur....

200 gr de beurre

200 gr de sucre

60 gr de farine

4 œufs

100 g noix ou noisettes hachées

- ❖ Faire fondre le chocolat et ajouter le beurre,*
- ❖ Battre les œufs et le sucre, ajouter la farine,*
- ❖ Mélanger le tout, et ajouter les noix ou noisettes hachées*
- ❖ Cuire 8 mn à 200°, laisser reposer 6 mn dans le four éteint.*
- ❖ Démouler froid.*

Très difficiles à conserver tellement ils sont bons....