

Muffins au chocolat et noisettes

Pour 6 muffins

1 œuf

160g de farine

1 sachet de levure chimique

200ml de lait

50g de chocolat noir

70g de beurre

40g de cassonade

80g de noisettes

Préchauffez le four à 200°C.

Concassez les noisettes grossièrement et faites fondre le beurre avec le chocolat coupé en morceaux et mélangez.

Fouettez l'œuf avec la cassonade pour le faire blanchir. Ajoutez la farine et la levure, mélangez puis incorporez le lait, le mélange beurre-chocolat et enfin les noisettes concassées en en gardant quelques-unes pour le topping.

Versez la pâte dans les moules à muffins, parsemez-les noisettes concassées restantes et enfournez à 200°C pendant 20 à 25 minutes selon votre four.

Laissez refroidir les muffins avant de les démouler.