

# *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.