

# MUFFINS PEPITES CHOCOLAT /NUTELLA

Au thermomix

## Ingrédients pour 12 à 14 muffins

150 g de beurre en morceaux

100 g de chocolat en morceaux (noir ou au lait)

2 œufs

200 g de sucre

300 g de farine

1 pincée de sel

300 g de lait

1 sachet de levure chimique (11 g)

Nutella (facultatif)

## PREPARATION

**PRECHAUFFER** le four à 180 °

**BEURRER** un moule à muffin et réserver

**METTRE** le chocolat dans le bol et râper 6 à 10 secondes/vitesse 5

**TRANSVASER** dans un récipient et RESERVER

**METTRE** le beurre, les œufs, le sucre, la farine, le sel, le lait, et la levure chimique dans le bol, et MIXER 30 secondes /vitesse 5

**AJOUTER** le chocolat râpé, et MELANGER 15 secondes/SENS INVERSE/vitesse 4.

**VERSEZ** la préparation dans le moule à muffin.

**ENFOURNER** 30 minutes 180 °

**LAISSER REFROIDIR** 10 minutes avant de démouler.