



## Muffins tout chocolat de Nigella Lawson

LA CUISINE DE BOOMY



### *Pour 12 muffins*

- 250 gr de farine
- 2 cc de levure chimique
- 1/2 cc de bicarbonate de soude
- 150 gr de sucre en poudre
- 2 cs de cacao amer
- 130 gr + 50 gr de pépites de chocolat noir
- 250 ml de lait 1/2 écrémé
- 90 ml d'huile de tournesol
- 2 œufs

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure chimique, le bicarbonate, le sucre en poudre, les 130 gr de pépites de chocolat et le cacao.

Dans le bol du robot, mettre les œufs, le lait et l'huile, fouetter le tout.

Verser le saladier dans le bol et mélanger pas trop longtemps, juste le temps que le mélange soit homogène afin d'obtenir des muffins bien moelleux.

Préchauffez le four à 180°.

Disposer une caissette dans chaque empreinte du moule et y verser la pâte.

Répartir par-dessus le reste des pépites de chocolat et enfourner pour 20 à 25 minutes en fonction de votre four.

Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau pointu dans un des muffins, celui-ci doit ressortir propre.