

Muffins chocolat-myrtille

Pour 6 muffins

3 œufs

80g de sucre

100g de farine de blé

1/2 sachet de levure

100ml de lait

50ml d'huile neutre

150g de chocolat noir

100g de myrtilles surgelées

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faites fondre le chocolat au micro onde ou au bain marie, incorporez-le au mélange œufs-sucre puis ajoutez la farine, la levure, le lait et l'huile. Mélangez, incorporez les myrtilles et versez la pâte dans les moules à muffins.

Enfournez à 180°C pendant 20 minutes

Laissez refroidir les muffins avant de les démoulez.