Muffins au chocolat noir et noisettes

**Ingrédients**

**Pour 22 minis muffins**

200 g de chocolat noir à 70%

4 œufs

125 g de beurre demi sel

145 g de farine

1 sachet de levure chimique

90 g de sucre fin

100 g de noisettes torréfiées à sec

2 c à soupe de rhum brun

**Préparation**

**Préchauffage four à 180°C (th : 6)**

Faire fondre le chocolat au bain- marie. Quand il a fondu, ajouter le beurre demi et mélanger. Laisser tiédir.

Battre les œufs (fouet électrique) avec le sucre. Quand vous avez obtenu un mélange crémeux, verser le mélange chocolat beurre , le rhum et fouetter de nouveau. Verser en pluie la farine tamisée avec la levure puis ajouter les noisettes torréfiées et hachées grossièrement. Bien mélanger.

Mettre les moules en papier dans une plaque à muffins et les remplir enfourner pour 22 min.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita