

## Muffins noix du Brésil au coeur chocolaté

Pour 10 Personnes

10 cl de lait – 10 morceaux de chocolat – 250g de farine – 2 œufs –  
1/2 sachet de levure chimique – 100g de sucre – 50 g de beurre –  
Quelques noix du Brésil que vous allez concasser.

Préchauffez votre four à 180 ° ( th 5)

Travaillez le sucre et le beurre mou.

Ajoutez les œufs, la farine et la levure. Mélangez bien et ajoutez peu à peu le lait.

Rajoutez les noix du Brésil et les intégrer délicatement à la pâte.

Remplissez les moules à muffin au 2/3 et placez un carré de chocolat au milieu. Il faut qu'il soit recouvert de pâte.

Enfournez pour 25 à 30 minutes. Et dégustez.

