



Muffins géants au chocolat

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Traitement thermique : 1 heure

Recette pour 3 bocaux

Ingrédients

- 50 g d'œuf
- 90 g de sucre
- 190 g de farine
- 80 g de beurre
- 120 g de lait
- 5 g de levure chimique
- 160 g de pépite de chocolat noir
- 1 g de sel

Matériel

- 3 terrines Le parfait super 350

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Couper le chocolat en grosses pépites à l'aide d'un couteau.
3. Faire fondre le beurre quelques secondes au micro-ondes ou dans une casserole pour qu'il soit liquide.
4. Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine, la levure chimique, le beurre fondu, le lait, les œufs, le sel et les pépites de chocolat noir.

5. Beurrer les terrines et les remplir à la moitié (le muffin va gonfler à la cuisson !).
6. Enfourner pour 25 min à 180°C en laissant les terrines ouvertes et en veillant à ne pas mettre les rondelles au four !
7. Dès que possible, en prenant soin de ne pas se bruler, disposer les rondelles, fermer les terrines et procéder immédiatement au traitement thermique 1h à 100°C.