

De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

Muffins au chocolat et aux myrtilles

Ingrédients

180g de sucre, 70g de farine, 140g de chocolat noir, 140g de beurre, 5 œufs, 50g de myrtilles fraîches.

Avec ces quantités, vous réaliserez 14 muffins.

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer les moules. Pour ma part, j'ai utilisé les moules à muffins en silicones de Tupperware, et donc, je n'ai pas eu à les beurrer!

Mélanger le sucre et la farine. Faites fondre le chocolat et le beurre au four à micro-ondes, tout doucement, pour éviter au chocolat de brûler.

Lorsque le tout est bien fondu, cassez les œufs, battez-les et incorporez-les au chocolat. Ajoutez le mélange farine-sucre.

Répartissez la pâte dans les moules, ajoutez les myrtilles sur la surface en appuyant un peu pour les enfoncer légèrement.

Faites cuire 15 à 20 minutes au four. Les muffins doivent être cuits, avec un aspect encore souple. testez la cuisson avec la pointe d'un couteau: il doit rester un peu de pâte dessus.

Démoulez et dégustez tiède.