Muffins Nutella-chocolat

Ingrédients nécessaires

chocolat : 1 tablette(s)
Nutella : 50g
sel : 1cc
levure chimique : 3cc
lait : 1cs
crème liquide : 10cl
œuf : 3
beurre : 100g
sucre blanc : 100g
farine : 200g

Préambule

Régale-toi grâce à la recette de muffins au Nutella et cœur de chocolat de Lapinou.

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 180°C. Puis mélange la farine, le sucre en poudre et la levure dans un saladier.

Etape 2

Découpe la moitié du chocolat et le beurre en morceaux. Mets-les dans un récipient qui passe au micro-ondes, si tu en as un. Autrement, mets-les dans une casserole.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Mélange la crème et les œufs dans un saladier.

Etape 4

Fais fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes, pendant 1 minute 30. Attention car le beurre peut tâcher l'intérieur du micro-ondes !
Si tu n'as pas de micro-ondes, tu peux faire fondre le beurre et le chocolat à la casserole.

Etape 5

Ajoute le chocolat fondu au mélange des œufs. Ensuite, rajoute le Nutella.

Etape 6

Termine la pâte à gâteau en mélangeant la pâte avec la farine, le sucre et la levure.

Etape 7

Remplis des moules à gâteaux aux 3/4 et ajoute 1 ou 2 carrés de chocolat au cœur de chaque gâteau.
Attention : Laisse bien dépasser les carrés, sinon ils finiront au fond du moule en fin de cuisson !

Etape 8

Demande à un adulte de gérer la cuisson de tes muffins. Ils doivent cuire environ 20 minutes à 180°C. Une fois ce temps écoulé, c'est prêt. Bonne dégustation !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite