

Muffins à la farine de châtaigne et cœur chocolat fondant



Que diriez-vous d'une recette automnale pour aujourd'hui ?? C'est de beaux et gourmands muffins à la farine de châtaigne et le cœur chocolat fondant que je vous propose aujourd'hui, une recette parfaite pour la saison ! C'était la première fois que j'utilisais (et que je goutais) de la farine de châtaigne et j'ai trouvé ça vraiment très bon ! A réutiliser sans hésiter, surtout dans des recettes aussi gourmandes que celle-ci.

Pour environ 10 à 12 muffins

Ingrédients:

160g de farine de châtaigne

100g de farine blanche

1 sachet de levure chimique

1/2c. à café de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

20cl de lait

2 oeufs

120g de sucre en poudre

125g de beurre fondu

100g de chocolat au lait

50g de pépites de chocolat au lait

Préparation:

Versez les farines dans un saladier. Ajoutez la levure, le bicarbonate et le sel, puis mélangez. Faites tiédir le lait.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un autre saladier, fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez le beurre fondu. Versez ce mélange dans les farines, mélangez sans trop travailler tout en versant peu à peu le lait.

Faites fondre le chocolat au lait au bain marie.

Versez la pâte dans les moules, mettez 1c. à café de chocolat fondu au centre et recouvrez de pâte. Parsemez les pépites de chocolat sur les muffins. Enfourez pour 20min environ en surveillant bien la cuisson: les muffins doivent être gonflés et bien dorés.

Laissez complètement refroidir les muffins avant de les démouler.

Servez-les tièdes ou froids.