

## Les muffins aux pépites de chocolat de Milo.

### Ingrédients :

- 175 g de chocolat noir, cassé en morceaux.
- 35 cl de lait.
- 60 g de beurre doux.
- 375 g de farine levante.
- 1 cuillère à soupe de levure chimique.
- 60 g de cacao en poudre.
- 100 g de sucre en poudre.
- 100 g de pépites de chocolat au lait.
- 100 g de pépites de chocolat blanc.
- 2 cuillères à café d'essence de vanille.
- 1 œuf.
- 1 jaune d'œuf.
- Sucre glace, pour saupoudrer.



### Mise en préparation.

1. Préchauffe le four à 220°C. Installe des caissettes en papier dans un moule à muffins ou dans des petits ramequins individuels. Dans une casserole à fond épais, fais fondre à feu doux le chocolat et le beurre avec la moitié du lait. Laisse refroidir.
2. Tamise la farine, la levure et le cacao dans une terrine. Ajoutes-y le sucre et les pépites de chocolat.
3. Bats le reste de lait avec l'essence de vanille, l'œuf et le jaune d'œuf et ajoute-le au mélange de chocolat. Avec une grande cuillère métallique, remue délicatement les ingrédients.
4. Verse le mélange dans les caissettes, presque jusqu'en haut. Fais cuire 25 minutes, ou jusqu'à ce que les muffins aient gonflé et soient juste fermes. Sois prudent en les sortant du four, ne te brûle pas et mets-les à refroidir sur une grille. Sers saupoudré de sucre glace.

Pour 12 muffins : préparation 15 minutes, cuisson 25 minutes à 220°C

Bonne dégustation.