

Muffins aux deux chocolats



Pour 10 à 12 muffins

- 280g de farine
- 90g d'huile
- 1 oeuf
- 50 g de gros morceaux de chocolat noir
- 80 g de morceaux de chocolat au lait à l'orange
- 1+1/2 cuillère de levure chimique
- 60g de vergeoise blonde
- 120g de sucre
- 185g de lait fermenté

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger tous les ingrédients à l'exception des deux chocolats. Lorsque tous les éléments sont bien incorporés, ajouter les deux chocolats et mélanger.

Répartir dans les moules.

Enfourner et faire cuire une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que les muffins soient dorés et gonflés.

Et voilà, c'est facile, c'est rapide, ça fait de la place dans les placards et surtout, ça fait plaisir aux gourmands. Que demander de plus ?

Déguster avec un bon verre de lait bien frais ou un Darjeeling.