



# Muffins aux morceaux de chocolat

(12 pièces)



Temps de préparation: env. 20 min.

Niveau de difficulté: simple

## Ingrédients

250 g	de farine de blé bio (type 405)
2 c.à.c rases	de poudre à lever bio Bioreal
130 g	de sucre bio
1 sachet	de sucre vanillé bio
1 pincée	de sel marin
200 g	de beurre bio ramolli ou de margarine bio
4	oeufs bio
150 g	de chocolat bio grossièrement haché



## Préparation



- 1 Préchauffer le four à convection à environ 180 °C et à environ 160 °C en position chaleur tournante.
- 2 Battre le beurre, le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse.
- 3 Mélanger la farine avec la poudre à lever Bioreal et ajouter, en alternant, les œufs et le mélange à base de beurre.
- 4 Incorporer les morceaux de chocolat (en réserver 2 cuillères à soupe) sans trop mélanger.
- 5 Disposer les caissettes en papier dans un moule à muffins.
- 6 Répartir uniformément la pâte dans le moule à muffins.
- 7 Répartir uniformément le reste du chocolat.
- 8 Placer le moule sur la grille, à mi-hauteur du four, et laisser cuire pendant environ 25 minutes.
- 9 Démouler les muffins et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.