

Muffins brownie

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 130g d'œuf
- 115g de beurre
- 115g de chocolat (j'ai utilisé le Caraïbes de Valrhona)
- 60g de farine
- 40g de cacao en poudre
- 1 pincée de sel
- 100g de sucre semoule
- 50g de sucre muscovado

Préparation

1. Fouettez les œufs avec les sucres pendant environ 5 minutes de façon à avoir un mélange mousseux et gonflé.
2. Pendant ce temps, faites fondre le chocolat avec le beurre, puis laissez-les un peu refroidir.
3. Tamisez la farine et le cacao en poudre, puis ajoutez-les aux œufs en fouettant rapidement.
4. Ajoutez ensuite le beurre et le chocolat fondus pas très chauds à l'aide d'une maryse, de façon à ne pas faire trop retomber le mélange.
5. Versez dans les moules.
6. Si vous le souhaitez, vous pouvez mettre une petite cuillère de praliné noisette sur chacun des muffins et mélangez légèrement avec un couteau ou un cure-dent.
7. Enfournes dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 15 minutes (à ajuster selon la taille de vos moules) ; à la fin de la cuisson, un cure-dent planté dans un muffin ne doit pas ressortir sec, il doit y avoir des petits morceaux de muffins collés dessus (s'il ressort sec, ils seront trop cuits, s'il ressort avec de la pâte, ils ne sont pas assez cuits).
8. Laissez un peu refroidir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com