

Muffins marbré coeur Dulcey

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 60g de beurre mou
- 120g de sucre
- 2g de fleur de sel
- 1 œuf
- 3g de levure chimique
- 55g de farine T55 (1)
- 50g de farine T55 + 10g de cacao en poudre (2)
- 50g de crème liquide (1)
- 50g de crème liquide (2)
- 100g de chocolat Dulcey
- 50g de crème

Préparation

1. Mélangez le beurre bien mou avec le sucre et le sel.
2. Ajoutez ensuite l'œuf, puis la levure chimique en mélangeant bien.
3. Divisez la pâte en deux parts égales, et ajoutez dans la première la farine (1) tamisée et la crème (1).
4. Dans la seconde, ajoutez la farine et le cacao (2) puis la crème (2).
5. Versez les deux pâtes en alternance dans des moules à muffin, puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant environ 20 à 25 minutes (à la fin de la cuisson, une lame de couteau plantée dans un muffin doit ressortir sèche).
6. Faites fondre le chocolat, et faites chauffer la crème.
7. Versez la crème sur le chocolat en plusieurs fois en remuant bien pour avoir une ganache brillante.
8. Laissez-la refroidir et cristalliser un peu pour pouvoir la pocher.
9. Quand les muffins ont refroidi, mettez la ganache dans une poche à douille (ou à défaut un sac congélation) et garnissez le cœur des muffins.
10. Le goûter est prêt, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com