



Muffins au chocolat et piment d'Espelette

Par La Popotte sans chichis



Ingredients

230 g de farine
30 g de cacao en poudre non sucré
100 g de sucre
2 œufs
15 cl de lait
80 g de beurre
1 cuil à café de piment d'Espelette
1 sachet de levure chimique
100 g de chunks ou pépites de
chocolat noir

Mélangez les ingrédients secs puis ajoutez le beurre fondu.

Incorporez les œufs battus puis le lait petit à petit.

Ajoutez les chunks de chocolat.

Versez la pâte dans des moules à muffins et enfournez pour 20 min de cuisson dans un four préchauffé à 180°C.