

# Muffins aux pépites et copeaux de chocolat parfumés caramel

 [cuisinedegut.net/2020/10/08/muffins-aux-pepites-et-copeaux-de-chocolat-parfumes-caramel/](https://cuisinedegut.net/2020/10/08/muffins-aux-pepites-et-copeaux-de-chocolat-parfumes-caramel/)

Gut

il y a 4 heures

## INGRÉDIENTS

\*\*\*\*\*

*100 gr de pépites de chocolat*  
*3 gros carrés de chocolat noir*  
*150 gr de farine T45*  
*un demi sachet de levure chimique*  
*1 oeuf*  
*75 g de sucre de cassonade*  
*12 cl de lait*  
*1 pincée de sel*  
*1 pincée de Bicarbonate de soude alimentaire*  
*2 cuillères à soupe de sirop Monin de Caramel*  
*50 gr de beurre*  
*Sucre glace*



## PRÉPARATION

- Préchauffer le four à **200°C**.
- Faire fondre le beurre au micro-ondes. Laisser refroidir
- Mélanger les ingrédients liquides dans un saladier (Beurre fondu, oeuf et lait, sirop de caramel)
- Mélanger les ingrédients secs dans un autre saladier (Cassonade, farine, sel, levure, bicarbonate)
- Réunir les deux préparations ensemble et ajouter les pépites de chocolat.
- Mélanger grossièrement ces deux préparations
- Remplir des moules à muffin en silicone jusqu'au 3/4
- Réaliser des copeaux de chocolat avec un couteau
- Ajouter un peu de copeaux au chocolat sur le dessus de chaque muffin
- Enfourner et cuire pour **20 minutes**
- Démouler les muffins après les avoir laissés refroidir
- Saupoudrer de sucre glace
- Déguster tièdes ou froids

## CONSEILS ET ASTUCES

1- Beurrer vos moules s'ils ne sont pas en silicone

2- Pour vérifier si les muffins sont cuits planter la lame d'un couteau à l'intérieur, elle doit ressortir sèche

3- Attendre que les muffins refroidissent avant de les démouler

---

---