

# *MUFFINS AU CHOCOLAT*



125 g de farine  
1 paquet de levure  
100 g de cacao amer en poudre  
250 g de sucre en poudre  
4 œufs  
150 g de beurre

Fouetter le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Continuer à fouetter tout en incorporant successivement le cacao, les oeufs entiers, la farine et la levure. Lorsque la pâte est homogène, la répartir dans les moules et enfourner pendant 16 mn th. 6 (180°C). Laisser reposer avant de démouler.