



Muffins aux deux chocolats



- 125 g de beurre
- 1 oeuf
- 100 g de mascarpone
- 180 g de farine
- 90 g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 50 g de pistoles de chocolat noir
- 50 g de pistoles de chocolat au lait au caramel



Préchauffez le four à 220°C.

Faites fondre le beurre au micro-onde puis faites le tiédir. Battez-le avec l'œuf entier puis ajoutez le sel et le mascarpone. Fouettez bien le tout.

Incorporez ensuite la farine, la levure et le sucre sans trop travailler la pâte.

Enfin ajoutez les deux chocolats et mélangez le tout uniformément.

Répartissez la pâte dans des moules à muffins en ne remplissant qu'aux trois-quarts.

Enfournez pour 5 minutes puis baissez le four à 180°C et poursuivez la cuisson pendant encore 15 à 20 minutes.

Laissez tiédir et servez-les muffins avec une crème anglaise.