

MUFFINS AU CHOCOLAT ET CONFITURE DE FRAMBOISES



Ingrédients :

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat pralinoise
- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 125 g de beurre en morceaux
- 80 g de farine tamisée
- 1 c à c de levure chimique
- de la confiture de framboises

Préparation :

- préchauffer le four à 150°
- mettre dans le bol, les chocolats coupés en morceaux et mixer 20 secondes à vitesse 5
- à l'arrêt de la minuterie, racler les bords avec une spatule et ajouter le beurre et programmer 5 minutes à 50° vitesse 2 puis réserver
- ne pas lever le bol, ajouter les œufs et le sucre et programmer 3 minutes à 37° à vitesse 5
- puis ajouter le mélange chocolat - beurre et mixer 10 secondes à vitesse 3
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter la levure chimique et la farine et mixer 20 secondes à vitesse 5
- beurrer et fariner le moule à muffins
- remplir les moules à moitié
- puis mettre une cuillère à café de confiture de framboise au centre de la préparation
- terminer par la préparation au chocolat
- cuire 22 minutes

Conseil :

- ne pas faire cuire trop longtemps les muffins, ils doivent être moelleux et tendre

**Vous pouvez retrouver la recette de base dans le livre « 126 recettes pour le thermomix »
by www.dekokmadam.be**