

**Muffins au chocolat surprise**

* Quantité : 8 à 10 personnes
* Préparation : 15 min
* Repos : 20 min
* Niveau de difficulté : facile



* 125 g de yaourt ,
* 6 carrés de chocolat ,
* 115 g de farine ,
* 1 oeuf , 3 c. à soupe de cacao en poudre ,
* 2 c. à café de levure ,
* Nappage chocolat Vahiné ,
* Perles Vahiné ,
* 1 pincée de sel



Préparez les différents ingrédients, pesez-les et préchauffez le four th.6 (180°C)

Mélange la farine avec la levure, le sel et le cacao.

Mélange ensuite, dans un autre saladier, l'oeuf et le yaourt.

Mélangez rapidement les 2 préparations.

Dans un moule à muffins, mettez un peu de pâte.

Pose 1 carré de chocolat sur la pâte, dans chaque moule.

Recouvrez les carrés avec le reste de pâte.

Enfournez pendant 20 min.

Sortez les Muffins du four.

Nappe les muffins de chocolat Vahiné puis ajoute au dessus 3 à 4 perles pour leur donner un air de fête. Laisse-les refroidir 15 minutes avant de les manger.