[](http://www.cuisineaz.com/recettes/muffins-legers-au-chocolat-10605.aspx)

**Muffins au chocolat surprise**

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

http://images.cuisineaz.com/Externe/images/dossiers/vahine-0314/Recette/ingredients.png

* 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

http://images.cuisineaz.com/Externe/images/dossiers/vahine-0314/Recette/preparation.png

http://images.cuisineaz.com/Externe/images/dossiers/vahine-0314/Recette/1.jpgPréparez les différents ingrédients, pesez-les et préchauffez le four th.6 (180°C)

http://images.cuisineaz.com/Externe/images/dossiers/vahine-0314/Recette/2c.jpgMélange la farine avec la levure, le sel et le cacao.

http://images.cuisineaz.com/Externe/images/dossiers/vahine-0314/Recette/3c.jpgMélange ensuite, dans un autre saladier, l'oeuf et le yaourt.

http://images.cuisineaz.com/Externe/images/dossiers/vahine-0314/Recette/4.jpgMélangez rapidement les 2 préparations.

http://images.cuisineaz.com/Externe/images/dossiers/vahine-0314/Recette/5.jpgDans un moule à muffins, mettez un peu de pâte.

http://images.cuisineaz.com/Externe/images/dossiers/vahine-0314/Recette/6c.jpgPose 1 carré de chocolat sur la pâte, dans chaque moule.

http://images.cuisineaz.com/Externe/images/dossiers/vahine-0314/Recette/7.jpgRecouvrez les carrés avec le reste de pâte.

http://images.cuisineaz.com/Externe/images/dossiers/vahine-0314/Recette/8.jpgEnfournez pendant 20 min.

http://images.cuisineaz.com/Externe/images/dossiers/vahine-0314/Recette/9.jpgSortez les Muffins du four.

http://images.cuisineaz.com/Externe/images/dossiers/vahine-0314/Recette/10c.jpgNappe 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.