



MUFFINS AU CHOCOLAT À LA BIÈRE



12 pers.



20 min



40 min

4 oeufs
 240 g de farine
 220 g de sucre en poudre
 110 g de beurre fondu
 40 cl de bière
 60 g de cacao amer en poudre
 30 g de chocolat noir coupé en petits morceaux
 1 c. à café de levure chimique
 sucre glace

Préchauffez le four à 170°C. **Faites** chauffer à frémissement 10cl de bière. **Ajoutez** le cacao puis la bière et **mélangez** bien. **Retirez** du feu et **laissez** refroidir. **Fouettez** les oeufs avec le sucre dans un saladier. **Incorporez** le beurre fondu puis les oeufs un par un en mélangeant bien. **Ajoutez** le mélange bière-chocolat puis la farine, les morceaux de chocolat et la levure et **remuez** jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. **Versez** la pâte dans des moules à muffins beurrés. **Enfournez** pendant 40 à 50 minutes en vérifiant la cuisson. **Laissez** tiédir puis **démoulez**.