Muffins double choc’
Pour !12 à !14 muffins



1. ***MUFFIN CHOCOLAT***

   1000 g de Muffin ancel
   50 g de cacao en poudre
   360 g d’huile
   360 g d’eau

   Mélanger la préparation pour muffin, le cacao, l’huile et l’eau 4 min au batteur, à l’aide de la feuille, à vitesse moyenne.
   Placer les moules tulipes dans une plaque de cuisson (ou dans des cercles à bavarois, coupelles en aluminium, moules en silicone…) pour qu’ils soient maintenus lors de la cuisson.
   Répartir la pâte dans les moules.

2. ***GARNITURE CHOCO-NOISETTE***

   200 g Stabichoc Braun

   Injecter le Stabichoc à la poche à douille, à raison d’environ 15 g par muffin.

3. ***DÉCOR ET CUISSON***

Décorer les muffins de brisures de noisettes, puis cuire environ 30 min en four ventilé ou 40 min en four à sole à 180 °C.