

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.