# [Petits muffins croquants fondants](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/314475/1246181704/petits_muffins_croquants_fondants.shtml)note_4

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Petits muffins croquants fondants](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/314475/1246181704/petits_muffins_croquants_fondants.shtml) |  | -   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 15 mn  **Cuisson :** 20 mn  **Repos :** 0 mn |   **Pour 4 personnes :**   * 90 g de sucre de canne   + 60 g de beurre + un peu pour les moules * 1 oeuf * 175 g de farine * 1 cuillère à café de levure * 2 cuillères à café d'extrait de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) * 10 cl de lait * 3 cuillères à soupe de nougatine hachée   + 100 g de chocolat noir * – 100 g de Nutella | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Dans un saladier mettez le sucre et le beurre et battez jusqu'à obtenir un mélange homogène et presque mousseux. |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Cassez l'œuf dans le saladier et battez de nouveau. Versez ensuite la farine, la levure et la [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) et battez encore. Ajoutez le lait et donnez un dernier tour de batteur. Ajoutez la nougatine et mélangez rapidement à la cuillère. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Répartissez alors ce mélange dans les [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) beurrés et saupoudrez par-dessus quelques pincées de nougatine puis mettez au four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes. |  |  |  | | --- | --- | |  |  4     Pendant ce temps faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat noir au micro-ondes puis versez le Nutella et mélangez le tout. Quand les muffins sont cuits, laissez-les refroidir un peu puis versez dessus du chocolat autant que vous voulez. Laissez encore refroidir un peu puis dégustez. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Recette parfaite avec un chocolat bien chaud lors d'un après-midi avec les enfants. | |
| |  | | --- | |  | |