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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Petits muffins croquants fondants  |   | -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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. |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |