



## Muffins au chocolat

(sans gluten et sans sucre ajouté)

**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 20 minutes

### Recette pour 5 muffins

#### Ingrédients :

- 63g de poudre de noisettes
- 2 œufs
- 100g de chocolat noir
- 1 pincée de sel
- 5 noix

#### Préparation :

1. Préchauffez le four à 150°C chaleur tournante
2. Montez les 2 blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel
3. Faites fondre le chocolat puis mélangez le avec la poudre de noisettes et les 2 jaunes d'œufs (la préparation est très compacte, c'est normal)
4. Ajoutez petit à petit les blancs d'œufs en neige (la préparation va se détendre)
5. Répartissez la préparation dans les 5 moules à muffins et les décorer avec 1 noix sur le dessus
6. Enfourez les muffins pour 20 minutes de cuisson