 **Muffins moelleux au chocolat**

  **Pour 7 muffins moelleux au chocolat**

**- 100 g de farine
- 100 g de compote de pomme
(maison pour moi)
- 50 g de sucre
- 1 œuf
- 100 g de chocolat noir
- 100 ml de crème liquide
- ½ sachet de levure (2 càc)**

**Empreintes à briochettes en silicone
Préchauffage du four à 170°C (chaleur tournante)**

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux avec la **crème.** Lisser la préparation.
Fouetter l'œuf avec le sucre en poudre.
Ajouter la compote et bien mélanger.
Incorporer enfin la farine et la levure.
Lorsque le mélange est lisse, ajouter le chocolat et fouetter l'ensemble pour obtenir une crème onctueuse.
Remplir les empreintes aux ¾.Enfourner pour 18 minutes (à vérifier).
Laisser tiédir un peu avant de démouler.
Vous les dégusterez légèrement tièdes simplement saupoudrés de sucre glace ou comme mes petits gourmands avec une grosse cuillerée de compote.