**Muffins américains au chocolat-caramel**

 **Pour 12 gros muffins**

**- 160 g de beurre**
**- 2 œufs**
**- 150 g de sucre**
**- 240 g de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(1)**
**- 1 càs d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**
**- 380 g de farine**
**- 1 sachet de levure**
**- 280 g de** [**chocolat-caramel**](https://recettes.de/chocolat-caramel)

**Empreintes à muffins**
**Préchauffage du four à 220°C** 

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer et le laisser tiédir.
Hacher grossièrement le chocolat au couteau.
Mélanger au fouet les œufs avec le sucre.
Ajouter le lait ([**lait ribot**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) pour moi), le beurre tiède et l'extrait de vanille.
Bien mélanger à la spatule.
Mélanger la farine et la levure et l'ajouter au mélange liquide en remuant rapidement à la spatule.
Ajouter les ¾ du chocolat et mélanger rapidement.
Répartir la pâte dans les empreintes.
Saupoudrer avec le reste du chocolat
Enfourner pour 5 minutes, puis baisser la température du **four à 180°C**
et continuer la cuisson pendant 20 minutes.
Laisser tiédir puis démouler délicatement.