**Muffins américains au chocolat-caramel**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/07/muffins-americains-au-chocolat-caramel-p1180663-r.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
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.