 **Muffins aux deux chocolats**

 **Pour 12 petits muffins**

**- 100 g de beurre pommade**
**- 120 g de** [**cassonade**](http://recettes.de/cassonade)**- 2** [**œufs**](http://recettes.de/oeufs)**- 100 g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 50 g de** [**cacao**](http://recettes.de/cacao) **amer
- 50 g de crème liquide
- 100 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **au lait**

**12 caissettes en papier plissé dans une plaque à muffins
Préchauffage du four à  180°C (chaleur tournante)**

Fouetter le beurre avec la cassonade.
Ajouter les œufs tout en continuant à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
Incorporer la farine et la levure, le cacao et la crème.
Lorsque la pâte est bien homogène, la répartir dans les caissettes.
Concasser au couteau le chocolat au lait.
Creuser un peu la surface de chaque gâteau et  y répartir le chocolat au lait.
Enfourner pour 15 à 20 minutes en surveillant, jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit ferme.
Laisser refroidir avant de servir.