 **Muffins double chocolat façon Starbucks**  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/06/Muffins-double-chocolat-fa%C3%A7on-Starbucks-P1030918.jpg) **Pour 12 gros muffins**

**- 250 g de farine**  
**- ½ càc de sel**  
**- 120 g de cacao amer**  
**- 1 càc de levure chimique**  
**- ½ càc de bicarbonate de soude**  
**- 3 œufs**  
**- 250 g de sucre**  
**- 100 g d'huile de tournesol**  
**- 340 g de yaourt (1)**  
**- 1 càs d'extrait de vanille**  
**- 300 g (200+100) de bâtonnets de chocolat (2)**

**1 plaque à muffins garnie de caissettes en papier.**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur de sole](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Position-four-chaleur-de-sole-.jpg)**(3)**

Couper les bâtonnets de chocolat en gros morceaux, en les séparant en 2 tas, un de 200g  et un de 100 g.

Mélanger dans un saladier, la farine, le bicarbonate et la levure avec le cacao et le sel.  
Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter tout en mélangeant l'huile et le yaourt pour obtenir une préparation bien lisse.  
Incorporer rapidement à la spatule le mélange farine-chocolat, sans trop mélanger, la préparation doit être grossière avec des grumeaux.  
Ajouter rapidement les 200 g de chocolat.  
Répartir la pâte dans les caissettes en les remplissant entièrement.  
Distribuer les 100 g de chocolat restants sur le dessus des muffins.  
Laisser reposer la plaque pendant 10 minutes.  
Enfourner pendant 10 minutes.  
Baisser la température du four à 170°C et laisser cuire encore de 15 à 20 minutes, en vérifiant la cuisson.  
Laisser les muffins dans la plaque pendant 10 minutes.  
Les retirer délicatement et les poser (dans leur caissette) sur une grille pour les laisser refroidir.