

**Muffins américains aux pépites de chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/03/muffins-americains-aux-pepites-de-chocolat-p1070799.psd-r-copy.jpg) **Pour 12 muffins**

**- 160 g de beurre**  
**- 380 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 160 g de sucre semoule**  
**- 250 g de lait (ribot pour moi)**  
**- 1 càs de vanille liquide**  
**- 2 œufs**  
**- 200 g de pistoles de chocolat**  
**- 80 g de pépites de chocolat**

**Plaque à muffins et éventuellement caissettes en papier**  
**Préchauffage du four à 220°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Mélanger dans la cuve du robot la farine, la levure et le sucre.  
Faire un puits et y verser le lait, le beurre tiède, la vanille et les œufs.  
Bien mélanger.  
Ajouter les pistoles de chocolat et mélanger.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Garnir le dessus avec les pépites de chocolat.  
Enfourner pour 5 minutes.  
Régler la **température du four à 180°C** et laisser cuire encore 20 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.