

Muffins au chocolat des Jeux Olympiques

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 3 œufs
- 170 g de sucre
- 80g d'huile de votre choix (neutre ou bien noisette, noix ou pistache)
- 75g de chocolat noir fondu
- 370g de yaourt onctueux type yaourt à la grecque
- 250g de farine
- 6g de levure chimique
- 120g de cacao en poudre sans sucre
- 40g de lait
- 200g de pépites de chocolat + quelques-unes pour la déco
- 160g environ de la pâte à tartiner de votre choix

Préparation

1. : 3 œufs de sucre d'huile de votre choix (neutre ou bien noisette, noix ou pistache) de chocolat noir fondu de yaourt onctueux type yaourt à la grecque de farine de levure chimique de cacao en poudre sans sucre de lait de pépites de chocolat + quelques-unes pour la déco environ de la pâte à tartiner de votre choix

Recette : Fouettez les œufs avec le sucre.

2. Ajoutez l'huile, puis le chocolat préalablement fondu et le yaourt.

3. Incorporez ensuite la farine, la levure et le cacao en poudre.

4. Terminez avec le lait, puis les pépites de chocolat.

5. Versez la pâte dans les moules à muffins ; si vous souhaitez utiliser des moules à muffins, vous trouverez des photos ci-dessous pour en créer à partir de papier sulfurisé : découpez des carrés, puis faites des entailles au milieu de chaque côté.

6. Ensuite, disposez les papiers dans les moules et remplissez-les de la pâte.

7. Ajoutez quelques pépites de chocolat dessus.

8. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour une quinzaine de minutes de cuisson (à vérifier avec la pointe d'un couteau).

9. Laissez-les tiédir puis garnissez-les avec de la pâte à tartiner mise dans une poche à douille avant de vous régaler !