

Muffins tout chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 250g de farine
- 125g de cacao en poudre
- 6g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 200g de sucre
- 85g d'huile (j'ai mis 60g d'huile neutre et 25g d'huile de noisette)
- 375g de yaourt grec
- 300g de pépites de chocolat (j'ai mis un mélange de chocolat noir et chocolat au lait)

Préparation

1. : de farine de cacao en poudre de levure chimique 1 pincée de sel 3 œufs de sucre d'huile (j'ai mis d'huile neutre et d'huile de noisette) de yaourt grec de pépites de chocolat (j'ai mis un mélange de chocolat noir et chocolat au lait) Quelques noisettes Recette : Mélangez la farine avec le cacao, la levure et le sel.
2. A part, fouettez les œufs avec le sucre.
3. Ajoutez l'huile, puis le yaourt.
4. Ajoutez enfin les pépites de chocolat.
5. Versez la pâte dans les moules ou caissettes à muffins, ajoutez quelques pépites de chocolat et éclats de noisette dessus, puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant environ 15 minutes (à ajuster en fonction de la taille de vos moules).
6. Laissez tiédir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com