

Muffins double chocolat MOELLEUX ET COCHONS

DESSERTS - COLLATIONS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION: 12

TEMPS DE PRÉPARATION:

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20-25 MIN

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de pépites de chocolat
- ½ tasse de cacao
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- 1 tasse de babeurre ou de yogourt nature *
- ½ tasse de lait
- ½ tasse d'huile de canola

Préparation

- 1. Préchauffer le four à 375 F.
- 2. Mélanger les ingrédients secs dans un grand bol.
- 3. Dans un petit bol, mélanger les ingrédients liquides ensemble.
- 4. Incorporer les ingrédients liquides aux mélanges d'ingrédients secs. Brasser suffisamment pour bien les mélanger, mais sans trop brasser.
- 5. Cuire au four sur la grille du centre dans des moules à muffin graissé ou dans des moules en papier ou en silicone pendant 20-25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte propre.

^{*}Peut être remplacé à part égale par de la compote de pommes ou de la purée de bananes