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

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

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.