

Muffins au chocolat

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Quantité : 12 gros/36 petits

Ingédients

- 300 g de farine
- 120 g de sucre
- 40 cl de lait (végétal!)
- 4 cl d'huile
- 80 g de chocolat
- 50 g de cacao en poudre
- 50 g de pâte à tartiner (végétale!)
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le chocolat avec l'huile.

Mélanger la farine, la levure, le sucre et le cacao en poudre.

Ajouter le lait.

Ajouter le chocolat fondu.

Mettre dans des moules.

Ajouter de la pâte à tartiner au centre.

Faire cuire pendant 20 min.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 28 avril 2018

mimmydou.fr