

MUFFINS AU CHOCOLAT (qui ressemble à ceux de starbucks)



Portions: 4 gros (moi 10)

115 gr de farine($\frac{3}{4}$ tasse + 1 c. à soupe)
25 gr de cacao non sucrée (3 c. à soupe + 1 c. à thé)
1 yaourt (100 ml) (yogourt nature) (moi crème sure)
75 gr de sucre (1/3 tasse + 1 c. à soupe)
40 ml d'huile de tournesol
1 oeuf
1/2 sachet de levure chimique (1 c. à thé de poudre à pâte)
1/2 cc de bicarbonate de soude ($\frac{1}{2}$ c. à thé de soda)
2 c. à soupe de lait
50 gr de pépites de chocolat + d'autres pour la déco (1/3 tasse)

-Faire préchauffer le four à 350°F. Mélanger les ingrédients secs: la farine, la levure, le bicarbonate de soude, le sucre et le cacao. Dans un autre récipient, battre l'oeuf avec le lait, le yaourt et l'huile. Mélanger les deux préparations et ajouter les pépites de chocolat. Verser dans des moules à muffins. Poser quelques pépites de chocolat sur le dessus avant d'enfourner pour 25 minutes environ.

Publier par: ***Le coin recettes de Jos***

(Source:Chez omelette)