

MUFFINS DOUBLE CHOCOLAT AUX CERISES

Ingrédients : pour 16 muffins

- 2 $\frac{1}{3}$ tasses de farine tout usage
- $\frac{3}{4}$ tasse (150 g) de sucre
- $\frac{1}{3}$ tasse (33 g) de cacao non sucré
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de yogourt nature 0%
- $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de babeurre
- $\frac{1}{3}$ tasse (80 ml) d'huile végétale
- 2 œufs, battus
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse comble (229 g) de cerises rouges dénoyautées, et hachées (mes cerises étaient congelées)
- 1 tasse (191 g) de pépites de chocolat mi-sucré (je réduirai de moitié si je refais)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400°F (200°C). Graisser les cavités d'un moule à muffins ou tapisser de caissettes de papier.
2. Dans un bol, combiner la farine, le sucre, le cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Faire un puits au centre du mélange et réserver.
3. Dans un autre bol, fouetter le yogourt avec le babeurre, l'huile végétale, les œufs et l'extrait de vanille. Verser ce mélange au centre du mélange de farine et brasser juste assez pour tout combiner (le mélange sera épais). Ajouter les cerises et les pépites de chocolat et plier à la spatule. Transférer dans le moule à muffins et remplir presque jusqu'au bord.
4. Cuire au four jusqu'à ce qu'un cure-dents qu'on insère dans un muffin en ressorte propre, environ 20-25 minutes (22 minutes pour moi). Laisser refroidir 5 minutes dans le moule avant de transférer les muffins sur une grille pour refroidissement complet.

Source : déclinaison d'une recette d'Allrecipes

<http://qc.allrecipes.ca/recette/15250/muffins-double-chocolat-aux-cerises-fra-ches.aspx>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 29 avril 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/04/muffins-double-chocolat-aux-cerises.html>