

Muffins à l'avocat et chocolat

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 2 tasses de farine tout usage
- 3/4 tasse de sucre
- 1/2 tasse de cacao en poudre
- 1 c. à thé bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 3/4 tasse de pépites de chocolat
- 1 avocat en purée (environ 1/2 tasse)
- 2/3 tasse de yogourt grec (j'ai combiné crème sûre et yogourt nature)
- 1 tasse de lait sans
- 1/4 tasse d'huile Canola
- 1 c. à thé de vanille
- 1/4 tasse de pépites de chocolat pour la garniture

Préparation

1. Préchauffer le four à 325F.
2. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs : farine, sucre, cacao, bicarbonate de soude, sel et pépites de chocolat.
3. Dans un autre bol, écraser l'avocat avec une fourchette. Fouetter dans le yogourt.
4. Mesurer le lait, l'huile et la vanille et verser dans le mélange avocat et yogourt. Fouetter ensemble.
5. Combiner le mélange de farine au mélange d'avocat et bien mélanger.
6. Verser dans les moules à muffins, remplir au 3/4 environ. Garnir chaque muffin avec une pincée de pépites de chocolat, si désiré. Mettre au four préchauffé et cuire au four pendant environ 35 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte propre.

Portions: 12

Source: Recette des amis sur facebook