

muffins au chocolat !

Pour : 12 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 25 minutes

150ml de lait
1/2 sachet de levure
150ml d'huile de tournesol
2 œufs
25g de cacao en poudre
200g de sucre en poudre
375g de farine

Tamisez la farine et le cacao en poudre au dessus d'un saladier. Ajoutez le sucre, la levure et mélangez

Dans un saladier, mélangez les oeufs, l'huile, le lait, à l'aide d'une fourchette. Versez ce mélange dans le saladier contenant la farine, le cacao, la levure et le sucre. Remuez énergiquement.

Faire cuire 25minutes dans un four préchauffé à 190°C jusqu'à ce que les muffins soit bien gonflés et moelleux au toucher.

