

## Muffins double chocolat

Pour 12 muffins :

- 220 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 35 g de cacao en poudre non sucré
- 100 g de sucre blanc en poudre
- 1 oeuf
- 118 mL de lait
- 60 g d'huile de colza (ou autre)
- 115 g de pépites de chocolat (j'utilise mes pistoles de la marque Barry)

Mélanger les ingrédients secs dans un premier récipient et les ingrédients humides dans un autre, excepté les pépites de chocolat.

Ajouter les ingrédients humides aux ingrédients secs et les pépites de chocolat sans trop mélanger. C'est même mieux s'il reste des traces de farine !

Préchauffer le four à 180°C.

Remplir des moules à muffins souples ou beurrés et farinés ou encore des caissettes que vous déposez dans un moule à muffins.

Cuire 20 min. Vous pouvez ajouter un peu de fleur de sel sur certains, cela se marie très bien avec le chocolat.

