

Muffins à la patate douce, noisettes et chocolat

Pour 6 muffins

200g de purée de patate douce

100ml de lait de châtaigne

2 œufs

150g de farine

75g de sucre

1/2 sachet de levure

60g de noisettes concassées

50g de pépites de chocolat au lait

1 cuil à café rase de cannelle en poudre

1 cuil à café rase de mélange 4 épices en poudre

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs avec le sucre pour les faire blanchir, ajoutez le lait de châtaigne, la farine et la levure, mélangez avant d'incorporer la purée de patate douce et les épices. Quand la pâte est bien homogène ajoutez les noisettes concassées et les pépites de chocolat, mélangez et versez dans les moules.

Enfournez à 180°C pendant 25 minutes.