

MUFFINS COURGETTE/CHOCOLAT

INGREDIENTS

- 330 grammes de COURGETTES 
- 200 grammes de CHOCOLAT 
- 200 grammes de  FARINE
- 40 grammes de  SUCRE
- 1 sachet de  LEVURE chimique
- 1  YAOURT
- 50 grammes d'EAU 

PREPARATION

- EPLUCHER et COUPER les courgettes en petit morceaux
- AJOUTER le sucre
- FAIRE FONDRE le chocolat au micro-onde avec l'eau
- VERSER le chocolat fondu sur les courgettes
- AJOUTER le yaourt et MELANGER
- AJOUTER la moitié de la farine
- MELANGER
- AJOUTER la levure
- AJOUTER le reste de farine
- VERSER la pâte dans les moules en papier !
- METTRE au four pendant 20 minutes



BON GOÛTER !