



COEUR CHOCO

[La cuisine de Laëty](http://la-cuisine-de-laety) la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : 6 Coeurs ou 6 Muffins

- 2 yaourts nature ou 2 yaourts brassés 0% 
- 85g de Semoule fine
- 3 Oeufs 
- 1 Compote (100g)
- 4 Cuillères à Café d'Édulcorant en poudre
- 1 Sachet de Levure
- 6 Cuillères à café de pâte à tartiner

Recette :

> Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot

> Mélanger 20 Sec / Vit 4

(> Pour ceux ou celles qui n'ont pas de robots culinaires, Mettre tous les ingrédients dans un saladier et fouetter pour obtenir un mélange homogène)

> Verser la moitié de la préparation dans le moule de votre choix

> Poser une cuillère à café de pâte à tartiner au milieu de la préparation

> Verser le reste de la préparation sur le dessus

> Mettre le moule au four 30 Min / 180°C

> Démouler une fois refroidit complètement