



MUFFINS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT FOURRÉS AU NOCCIOLATA®

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine de blé
- 60 g de sucre de canne (ou 50g + un sachet de sucre vanillé)
- 11 g de levure chimique
- 20 g de yaourt au soja naturel
- 50 ml de lait d'avoine ou de soja
- 50 ml d'huile d'olive
- 1 pincée de selles grains d'½ gousse de vanille
- Environ 50g de pépites de chocolat
- Nocciolata® sans lait (nous utiliserons 4 à 5 cuillères à café)

FOUR : 180°C

CUISSON : 20-25 MINUTES

PRÉPARATION

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Dans un grand bol, mélangez les ingrédients secs : farine, sucre, levure, sel et grains de vanille.
3. Dans un autre bol, mélangez les ingrédients liquides : yaourt, lait végétal, huile, vanille si extrait liquide.
4. Incorporez les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
5. Graissez vos moules si nécessaire puis déposez une cuillère à soupe de pâte dans chaque cavité du moule à muffin. Le fond doit être recouvert. À l'aide de deux cuillères, déposer environ ½ cuillère à café de Nocciolata® au centre de chaque cavité. Recouvrez aux ¾ de pâte.
6. Enfournez pendant 20-25 minutes (la pointe du couteau doit ressortir sèche) puis laissez refroidir avant de démouler.



Accord thé : Hojicha, Earl Grey

