



THE J.M. SMUCKER CO.

# Muffins double chocolat

**Prep Time** **Cook Time** **Serves** **Difficulty**

15 mins 20 mins 18 N/A

## Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**  
Farine blanchie tout usage
- 2/3 tasse (150 mL) de cacao en poudre
- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1 1/2 tasse (375 mL) de babeurre ou de yogourt
- 1 tasse (250 mL) de cassonade, tassée
- 1/3 tasse (75 mL) d'huile végétale ou de canola
- 2 œufs
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille pure
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat mi-sucré

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser ou tapisser des moules à muffins de 18 coupelles de papier.

### Step 2:

Dans un grand bol, combiner la farine, le cacao, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.

### Step 3:

Dans un autre bol, mélanger le babeurre, la cassonade, l'huile, les œufs et la vanille à l'aide d'un fouet. Ajouter aux ingrédients secs.

### Step 4:

Remuer seulement jusqu'à ce que les ingrédients secs soient à peine humectés. Ajouter les grains de chocolat en pliant. Ne pas trop mélanger la pâte à muffins. Mettre la pâte dans les moules préparés.

### Step 5:

Faire cuire au four de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler. Laisser refroidir sur une grille.

On peut utiliser des grains de chocolat au lait ou de chocolat blanc ou une combinaison de ce que l'on préfère.

## Images

