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

