

Recette Muffins au SARRASIN et chocolat

Pour 6 muffins / Préparation 15 min / Cuisson 20 min

1. Ingrédients

- 100 g de sarrasin en poudre
- 70 g de cacao amer en poudre
- 2 c. à soupe de purée d'amandes
- 100 g de yaourt nature
- 60 g de sucre (2 c. à soupe)
- 1 œuf
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel



2. Comment faire la recette ?

1. Préchauffez le four à 150°C
2. Battez l'œuf avec le sucre dans un saladier.
3. Ajoutez la purée d'amande et le yaourt puis mélangez bien.
4. Incorporez le sarrasin en poudre, le cacao amer, la levure chimique et le sel et remuez bien jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
5. Versez la pâte dans des caissettes en papier placées dans des moules à muffins.
6. Enfourez pendant 20 minutes.
7. Laissez tiédir puis démoulez.
8. Dégustez tiède ou froid.

Blog : <https://devenir-vegetarien-en-90-jours.com/>

Vous pouvez nous suivre sur les réseaux sociaux :

Facebook: <https://www.facebook.com/Devenir.Vegetarien.En.90.Jours>

Instagram : <https://www.instagram.com/devenir.vegetarien.en.90.jours/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/43225398>