

Cupcakes Courgette & Chocolat

Pour faire environ **16 cupcakes**, il vous faut :

Ingredients

- 200 g de chocolat noir
- 80 g de sucre en poudre
- 1 petite courgette (200 g environ)
- 70 g de farine
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique (1 + 1/2 cuillère à café d'un sachet de 11g)
- 1 pincée de sel



Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Mélanger les oeufs et le sucre, faire blanchir.

Laver et éplucher la courgette, râper-la finement (par exemple avec la râpe à carottes). Ajouter à la préparation.

Verser le chocolat dans le mélange, puis ajouter la farine, la levure et le sel. Bien mélanger.

Faire cuire pendant 13 mn.

Laisser refroidir avant de déguster (enfin, si vous pouvez attendre !)