

Cupcakes & Muffins Cacao



Pour réaliser cette recette, il vous faut :

- 1 yaourt (125 grammes)
- 3 oeufs
- 140 grammes de sucre roux
- 170 grammes de farine
- 150 grammes de beurre
- 20 grammes de cacao
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 1 grosse cuillère à café de levure (voire un sachet pour les muffins)

Go !

- * Faire fondre le beurre (50 à 60 secondes au micro-ondes, puissance moyenne).
 - * Mélanger le cacao, la farine et la levure.
 - * Dans un saladier, mélanger le yaourt, les oeufs, le sucre roux et la vanille.
 - * Ajouter le mélange farine/cacao. Mélanger sans trop travailler la pâte, puis ajouter le beurre fondu.
 - * Verser dans les caissettes et enfourner 20 minutes dans un four à 180°C. Tourner la grille à mi-cuisson.
- (Pour les muffins, j'ai du laisser cuire 30 minutes, mais tout dépend de votre four).
- * Laisser refroidir et réaliser le glaçage de votre choix.

Vous pouvez, comme je l'ai fait, ajouter des pépites de chocolat aux muffins (à l'intérieur et sur le dessus). Comptez alors 170 grammes environ de pépites de chocolat.