

Muffins aux courgettes et au chocolat

PAINS ET DESSERTS

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 à 25 minutes

Rendement : 12 muffins

Ingrédients	Quantité		Méthode	
	Métrique	Impérial		
Farine tout usage	250 ml	1 tasse	Mélanger les ingrédients secs.	
Farine de blé entier	125 ml	1/2 tasse		
Cannelle en poudre	10 ml	2 c. à thé		
Bicarbonate de soude	5 ml	1 c. à thé		
Sel	2,5 ml	1/2 c. à thé		
Poudre à pâte	2,5 ml	1/2 c. à thé		
Muscade moulue	2,5 ml	1/2 c. à thé	Incorporer les grains de chocolat.	
Chocolat en grains	125 ml	1/2 tasse		
Cassonade	250 ml	1 tasse		À l'aide d'un mélangeur, battre la cassonade, l'huile, les œufs et la vanille jusqu'à consistance mousseuse.
Huile	125 ml	1/2 tasse		
Œufs	2	2		
Essence de vanille	5 ml	1 c. à thé	Ajouter les courgettes et mélanger à nouveau, puis incorporer graduellement les ingrédients secs jusqu'à consistance humide. Verser dans des moules à muffins chemisés de moules en papier. Cuire au four à 375 °F (190 °C) pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient fermes au toucher.	
Courgette râpée	375 ml	1 1/2 tasse		