



Recette

Muffins aux courgettes et au chocolat

Les courgettes confèrent humidité et un goût exquis à cette pâtisserie.

40 Min.

Temps de préparation



70 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES

- 100g de beurre, mou
- 50g de chocolat noir, env. 52% de cacao, en morceaux
- 2 œufs
- 200g de courgettes
- 125g de farine
- 150g de sucre en poudre
- 15g de poudre de cacao
- 2cc de poudre à lever
- 50g de chocolat noir, env. 52% de cacao, en morceaux
- 1 pincée de sel
- Un peu de sucre en poudre

Voici comment faire

1 de 3

PRÉPARATIFS Répartir les petits moules en papier dans les cavités du moule à muffins.

2 de 3

PRÉPARATION Faire fondre le beurre et le chocolat à très basse température, laisser refroidir. Ajouter les œufs et bien mélanger. Râper directement les courgettes finement dans un saladier. Ajouter la farine et tous les ingrédients jusqu'au sel (y c. sel) et mélanger. Ajouter les morceaux de chocolat et incorporer brièvement. Répartir la pâte dans le moule préparé

3 de 3

CUISSON Faire cuire pendant env. 25 à 30 minutes dans le four préchauffé à 160 °C (chaleur tournante). Sortir et laisser refroidir sur une grille à gâteau. Saupoudrer les muffins de sucre en poudre.

