

Mini-muffins courge-chocolat

Préparation: env. 30 min

Cuisson: env. 20 min

Pour 24 pièces

Ingrédients

250 g de farine
1 pincée de sel
½ cc de poudre à lever
¼ de cc de cannelle
½ cc de sucre vanillé
100 g de chocolat noir, en copeaux
125 g de sucre
3 œufs
6 cs de crème
75 g de beurre liquide
150 g de chair de courge (courge muscade p. ex.) râpée à la râpe à bircher

sucres glace pour saupoudrer

Ustensiles

1 plaque à mini-muffins à 24 alvéoles
24 caissettes en papier



Préparation

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, la poudre à lever, la cannelle, le sucre vanillé, le chocolat et le sucre.
2. Mélanger les œufs, la crème et le beurre, verser avec la courge sur la farine. Former immédiatement une pâte lisse, verser dans les caissettes. Cuire 15-20 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Laisser refroidir, saupoudrer de sucres glace.

La même quantité de pâte suffit à remplir une plaque à muffins à 12 alvéoles. Cuire 20-25 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.



Conseil

Les mini-muffins s'accompagnent parfaitement d'un verre de lait.