

Ingédients

Pour 10 à 12 muffins

- ⌘ 150 g (+ 1 CS) de farine de blé T65
- ⌘ 100 g d'huile d'olive
- ⌘ 90 g huile coco
- ⌘ 200 g de sucre complet
- ⌘ 2 oeufs
- ⌘ 2 pincées sel gris
- ⌘ 1 cc de poudre levante
- ⌘ 150 g de boisson végétale (noisette ou autre)
- ⌘ 25 g de cacao pur en poudre
- ⌘ 150 g de chocolat noir pâtissier

Choisir de préférence des ingrédients biologiques

1 cc = 5 ml 1 CS = 15 ml

HE = Huile Essentielle

Préparation Cuisson : four préchauffé à 220°C 30 minutes en tout

⌘ Préchauffer votre four à 220°C

⌘ Mélanger l'huile d'olive et celle de coco dans un saladier. Si celle de coco ne s'incorpore pas correctement (manque de chaleur), passer votre saladier ou le pot d'huile un instant sur une casserole d'eau bouillante afin de la liquéfier. Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à ce que cela mousse. Ajouter ensuite la farine, le cacao et la poudre levante (tous passé au tamis) et mélanger à la maryse ou à la spatule en bois. Lorsque ce mélange est homogène, incorporer un œuf puis le second. Ajouter le sel. Détendre le tout avec la boisson végétale.

⌘ Si vous optez pour des caissettes en papier, disposez-les dans les moules à muffins avant de les remplir. Remplir vos moules au 3/4 maximum. Fariner vos morceaux de chocolat (pas de pépites, de vrais gros morceaux de chocolat c'est bien meilleur) dans la cuillère à soupe de farine supplémentaire. Les répartir équitablement sur les muffins, sans les enfoncer.

⌘ Enfourner. Au bout de 10 minutes, baisser à 200°C. Au bout de 10 autres minutes, baisser à 180°C et continuer la cuisson pour 10 minutes environ.

⌘ Sortir du four et laisser refroidir avant de démouler si vous n'avez pas opté pour des caissettes en papier (c'est pas écolo ces caissettes et en plus la pâte y reste un peu collée !).

Astuce coco : si vous aimez la saveur coco (faut avouer qu'avec le chocolat, c'est top !), ajouter 2 cs de noix de coco râpée dans votre pâte avec 15 g de farine en moins. Vous pouvez même n'utiliser que de l'huile de coco (soit 190 g).