Muffins vegan aux pépites de chocolat

> Sources : https://perleensucre.com/muffins-aux-pepites-de-chocolat-sans-oeufs-sans-lait-vegan/

Recette des muffins aux pépites de chocolat sans oeufs, sans lait {vegan}

Ingrédients

pour une dizaine de muffins

- 240 g de farine
- 140 g de sucre
- 8 g de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 300 g de yaourt au soja nature
- 80 ml d'huile neutre *(arachide, colza, pépins de raisin ou tournesol)*
- Une cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 120 g de pépites de chocolat

Réalisation

Préchauffez le four à 220°C

Dans un récipient mélangez la farine, le sucre, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat *(gardez-en une petite partie afin de les déposer sur la surface des muffins par la suite)*.

Ajoutez le yaourt, l’huile et l’extrait de vanille puis mélangez rapidement sans trop travailler la pâte.

Placez des caissettes en papier dans les empreintes d’un moule à muffins puis versez la pâte de façon à les remplir au 3/4.

Parsemez la surface des muffins avec les pépites de chocolat restantes.

Enfournez 5 minutes à 220°C puis baissez la température à 180°C et poursuivez la cuisson pendant 15 à 25 minutes *(durée variable selon les fours, surveillez bien)*.

Les muffins sont prêts lorsqu’ils sont légèrement dorés, bien gonflés, et que la lame d’un couteau ressort sèche lorsque vous la plantez à l’intérieur des muffins.

Transférez-les sur une grille afin qu’ils refroidissent.

Bonne dégustation !

Revision #3
Created 2023-11-17 22:46:35 UTC by Guigui
Updated 2023-11-18 13:02:01 UTC by Guigui