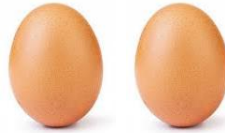


MUFFINS COURGE/CHOCOLAT



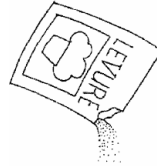
360 g de purée de courge



2 œufs



100 g de pépites de chocolat



1 sachet de levure



250 g de farine



100 g de sucre

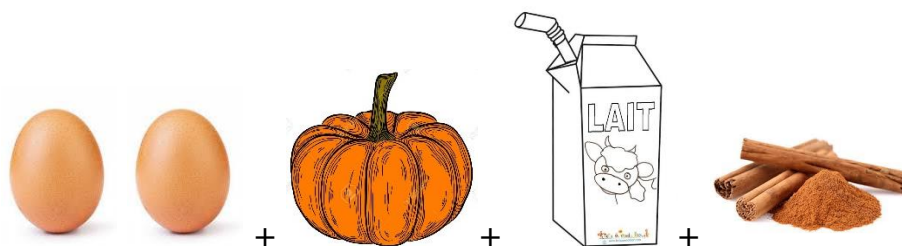


20 cl de lait

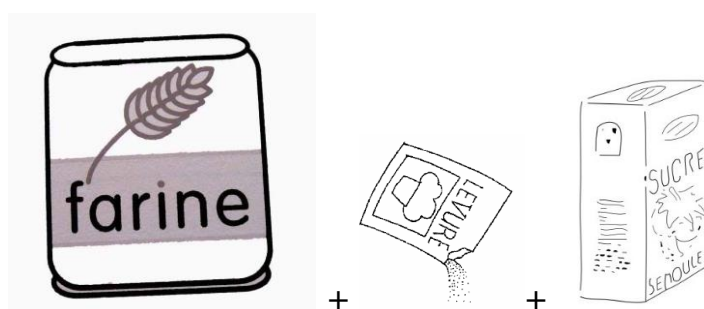


1 pincée de cannelle

Battre les œufs avec la purée de courge, le lait et la cannelle dans une saladier.



Puis ajouter la farine, la levure et le sucre et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.



Finir avec les pépites de chocolat.



Verser dans des moules à muffins.

Placer au four pendant 12-15 min à 180°C (Thermostat 6)