

# Muffins avec de la surprise

## Ingrédients

### secs

- 300 g farine
- 180 g sucre (de canne)
- 3 c. c. levure chimique
- 4 c. s. / 30 g cacao en poudre
- ½ c. c. sel

### liquides

- 150 ml huile de colza ou compote de pommes
- 250 ml eau
- 2 poignées / environ 200-250 g fruits rouges, surgelés ou frais
- 12 carrés / 50 g chocolat noir (60 % de cacao ou plus)

## Préparation

Mélangez tous les ingrédients secs.

Puis ajoutez les ingrédients liquides et mélangez bien.

Disposez un peu de la pâte dans chaque cavité d'un moule à 12 muffins en couvrant le fond de 1-2 cm. Placez-y ensuite quelques fruits et un carré de chocolat (haché si on le souhaite) et versez le reste de la pâte par-dessus.

Mettez le tout au four et faites cuire environ 25 minutes à 180 °C (chaleur tournante).

Source: <http://www.chefkoch.de/rezepte/2024181328218702/Muffins-mit-Ueberraschung.html>

# Muffins avec de la surprise

## Ingrédients

### secs

- 300 g farine
- 180 g sucre (de canne)
- 3 c. c. levure chimique
- 4 c. s. / 30 g cacao en poudre
- ½ c. c. sel

### liquides

- 150 ml huile de colza ou compote de pommes
- 250 ml eau
- 2 poignées / environ 200-250 g fruits rouges, surgelés ou frais
- 12 carrés / 50 g chocolat noir (60 % de cacao ou plus)

## Préparation

Mélangez tous les ingrédients secs.

Puis ajoutez les ingrédients liquides et mélangez bien.

Disposez un peu de la pâte dans chaque cavité d'un moule à 12 muffins en couvrant le fond de 1-2 cm. Placez-y ensuite quelques fruits et un carré de chocolat (haché si on le souhaite) et versez le reste de la pâte par-dessus.

Mettez le tout au four et faites cuire environ 25 minutes à 180 °C (chaleur tournante).

Source: <http://www.chefkoch.de/rezepte/2024181328218702/Muffins-mit-Ueberraschung.html>