



## **Muffin à la courge Butternut et aux éclats de chocolat**

Muffin à la courge Butternut et éclats de chocolat



### **Descriptif :**

Difficulté : facile

Temps de préparation : 10 mn (sans compter la confection de la purée de Butternut)

Temps de cuisson : 16 mn

Ingrédients pour 12 muffins :

- 165 gr de purée de Butternut
- 2 oeufs
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de purée d'amande
- 175 gr de farine de blé
- 125 gr de sucre roux

- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 1/2 sachet de levure
- 50 g de chocolat noir

Préparation :

Préchauffer le four à 180 degrés

Casser vos oeufs dans un grand bol, ajouter le sucre et battre à nouveau

Ajouter l'huile d'olive et les purées d'huile d'amande et de Butternut, puis mélanger vigoureusement (ou à l'aide d'un batteur électrique !) pendant 1 minute environ.

Ajouter la farine, la cannelle et la levure, et battre à nouveau.

Concasser à l'aide d'un couteau votre chocolat noir, et incorporer à la préparation.

Dans un moule à muffins déposer avec une cuillère la préparation en les remplissant au trois quart.

Cuire environ 16 minutes. Piquer avec la pointe d'un couteau : si la pointe ressort sèche c'est cuit !

Il ne reste plus qu'à vous régaler !!

[Lien vers la fiche du produit](#)