

# Muffins au coeur chocolat



QUANTITÉ

6 muffins



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 oeufs
- 1 cuillère à café de sucre
- 150g de compotes de pommes (soit 1 pot et 1/2)
- 100g de yaourt végétal
- 120g de farine de blé
- 1/2 sachet de levure chimique
- quelques gouttes d'arôme vanille
- 6 cuillères à café de pâte à tartiner chocolat-noisette



Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre.

Incorporez la compote, le yaourt, la farine, la levure et la vanille et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Mettez de la pâte jusqu'à mi-hauteur dans vos moules à muffins.

Déposez dessus une cuillère à café de pâte à tartiner et recouvrez de pâte à muffins.

Faites cuire au four (directement sur une grille) pendant 20 minutes à 180°C.

A la sortie du four, laissez-les reposer sur une grille.