

Muffins au thé matcha & chocolat blanc



QUANTITÉ

6-8 muffins



PREPARATION

15 minutes



REPOS

Non



CUISSON

35 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 œufs
- 80g de cassonade
- 1 yaourt nature (végétal ou au lait de vache)
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de thé matcha
- 1 pincé de sel
- 125g de beurre
- 100g de chocolat blanc



Préchauffez le four à 160°C.

Dans un saladier, battez les œufs avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le yaourt, la farine, la levure, le thé matcha et le sel et mélangez bien.

Faites fondre le beurre et incorporez le au mélange.

Coupez le chocolat blanc en gros chunks (je coupe les carreaux en 2) et ajoutez-les à la pâte.

Répartissez la pâte dans les moules à muffins (6 si vous voulez des gros muffins, 8 si vous en voulez des plus petits).

Faites cuire au four pendant 35 minutes à 160°C.