

## **Muffins aux pépites de chocolat, grué de cacao et fève de tonka**

### **Ingrédients (pour 12 muffins) :**

280g de farine + 2 oeufs + 5 c.à.s d'huile + 100g de sucre + 10 cL de lait + 1 yaourt nature+ 1 sachet de sucre vanillé + 1/2 sachet de levure chimique + 1 pincée de sel + 1/2 c.à.c de bicarbonate de soude + 150g de pépites de chocolat + 30g de grué de cacao + 1 fève tonka.

### **Préparation :**

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger la farine, le sel et la levure dans un saladier. Dans un autre saladier, battre les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé. Bien mélanger. Ajouter l'huile sans cesser de remuer, puis ajouter le lait et la yaourt.

Incorporer le mélangeur farine-levure. Mélanger. Ajouter les pépites de chocolat, le grué de cacao puis la fève tonka râpée. Bien mélanger.

Remplir des moules à muffins. Puis enfourner pour 20 minutes. Laisser refroidir puis démouler.