

*Petits gâteaux*

Mini muffins chanvre choco-café



20 min	5 min	15 min	0	143
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
muffins**

2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
30 g **Farine de chanvre**
25 g **Chocolat noir**
25 g **Pépites de chocolat**
1 c. à soupe **Sucre de coco**
1 c. à café **Extrait de vanille**
0.5 c. à café **Levure chimique**

Étape 1

Préparation de la pâte à muffin

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th. 7-8) sur position chaleur tournante.
- 2 Mettre le chocolat dans un ramequin, faire fondre au micro-ondes.
- 3 Dans un saladier, verser le sucre de coco.
- 4 Casser les oeufs et les ajouter un par un dans le saladier de sucre. Fouetter.
- 5 Ajouter la vanille liquide, fouetter.
- 6 Ajouter la farine de chanvre, fouetter.
- 7 Ajouter le chocolat fondu, fouetter.
- 8 Ajouter les pépites de chocolat, mélanger.
- 9 Pour les puristes, les remplacer par des éclats de fève de cacao.
- 10 Ajouter la levure, mélanger.
- 11 Disposer une caissette en papier dans chaque moule individuel puis vaporiser du spray d'huile de cuisson dedans.
- 12 Verser la pâte à muffin dans les moules à l'aide d'une cuillère à soupe.

Mettre au four pendant 10 à 15 minutes.

13

Étape 2

Dressage

- 1 Retirer les muffins des moules.
- 2 Retirer les caissettes en papier.
- 3 Déposer les muffins sur un plat et servir.