

## Muffins au chocolat et aux courgettes

<b>Durée de préparation</b>	15 minutes
<b>Durée de cuisson</b>	25 à 30 minutes
<b>Rendement</b>	12 muffins

<b>Ingrédients</b>		
Farine de blé entier	500 ml	2 tasses
Cassonade	125 ml	1/2 tasse
Brisures de chocolat	175 ml	¾ tasse
Poudre à pâte	2 ml	½ c. à thé
Bicarbonate de soude	2 ml	½ c. à thé
Lait	125 ml	½ tasse
Huile de canola	60 ml	¼ tasse
Œufs battus	2 unités	--
Essence de vanille	5 ml	1 c. à thé
Courgettes, râpées	2 petites unités	--

### Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (350 °F)
2. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs.
3. Ajouter les ingrédients liquides et bien mélanger juste assez pour humidifier.
4. Déposer la pâte dans le moule à muffins légèrement huilé.
5. Cuire au four pendant environ 25 à 30 minutes.

### Commentaires :