

# MUFFINS AU CHOCOLAT

## INGREDIENTS :

-3 œufs + 2 blancs

-1 yaourt nature

-1 pot d'huile

-3 pots de farine

-1 pot de cacao

-2 pots de sucre en poudre

-1 sachet de levure

-1 pot de sucre glace

-des bonbons pour décorer

-des coupelles en papier

## PREPARATION :

Dans un saladier, tu mélangeras la farine, le yaourt, le sucre en poudre, l'huile, la levure, les trois œufs et le cacao.

Tu prendras un moule à muffins. Tu placeras des coupelles en papier dans les alvéoles. Tu les rempliras à moitié de pâte.

Tu demanderas à un adulte de les faire cuire 15 minutes à four chaud (th.7/210°C). Tu laisseras refroidir hors du four.

Tu mélangeras le sucre glace et deux blancs d'œuf. Tu décoreras les muffins avec ce glaçage et des bonbons.

