

Muffins au chocolat et courgette

25g de farine

80g courgette

20 g de sucre

1 cc de levure chimique

50 g de chocolat à pâtisser

1 œuf

1 pincée de sel

Dans un saladier, fouettez l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le chocolat fondu puis la farine, le sel et la levure et mélangez bien jusqu'à obtenir une préparation bien lisse et homogène.

Lavez la courgette et râpez-la finement. Ajoutez-la au mélange précédent en mélangeant grossièrement.

Remplissez des moules à muffins avec des caissettes en papier.

Répartissez la préparation dans les caissettes.

Enfournez pendant 25 minutes.

Laissez refroidir sur une grille.