

**You need**

For 12 muffins

**120g flour**

120 g de farine

**200g white sugar**  
200 g de sucre blanc**170g chocolate chips**

170 g de pépites de chocolat

**60g cocoa powder**  
60 g de cacao en poudre**1 teaspoon baking soda**

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

**Pinch of salt**  
pincée de sel**250g plain yoghurt**

250 g de yaourt nature



x2

**120ml milk**  
120 ml de lait**120ml vegetable oil**

120 ml d'huile végétale

**1 large egg**  
1 gros œuf**1 teaspoon vanilla extract**

1 cuillère à café d'extrait de vanille



# Chocolate muffins

Muffins au chocolat

Ces muffins aux pépites de chocolat sont typiquement américains. Faciles à préparer, ils sont délicieux et très moelleux !



**1** In a large bowl, mix the flour, sugar, cocoa powder, baking soda, salt and 130g of chocolate chips.

Dans un saladier, mélange la farine, le sucre, le cacao en poudre, le bicarbonate de soude, le sel et 130 g de pépites de chocolat.



**2** In another bowl, whisk the yoghurt, milk, oil, egg and vanilla until smooth.

Dans un autre saladier, bats le yaourt, le lait, l'huile, l'œuf et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit lisse.



**3** Add the yoghurt mixture to the chocolate mixture. Stir until smooth.

Ajoute le mélange de yaourt au mélange de chocolat. Remue jusqu'à ce que la préparation soit lisse.



**4** Fill 12 muffin cups 3/4 full. Sprinkle with 40g chocolate chips. Bake for 15 minutes.

Remplis (jusqu'aux 3/4) 12 caissettes en papier placées dans un moule à muffins. Décore le dessus des muffins avec 40 g de pépites de chocolat. Mets au four pendant 15 minutes.