



# Muffins angéliques double chocolat

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine L'Angélique

PORTIONS : 18

PRÉPARATION : 15 MINUTES

CUISSON : 30 MINUTES

## INGRÉDIENTS

- 1 préparation à mélange à muffins **Cuisine L'Angélique**
- 60 g (2/3 tasse) de cacao **Cuisine L'Angélique**
- Un paquet de 300 g de tofu mou
- 2 oeufs larges (110 g)
- 100 g (1/2 tasse) d'huile d'olive douce
- 185 g (3/4 tasse) de compote de pommes non-sucrée
- 65 g (1/4 tasse) de boisson végétale, au goût
- 10 ml (2 c. à thé) d'essence de vanille
- 135 g (2/3 tasse) de mini-pépites de chocolat, mi-sucré \*

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un grand bol, mélanger le mélange à muffins et le cacao.
3. Ajouter le tofu, les oeufs, l'huile, la compote de pommes, la boisson végétale et l'essence de vanille. Battre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit homogène (environ 1 minute).
4. À la cuiller de bois, ajouter les pépites de chocolat. Répartir la pâte dans des moules à muffins tapissés de moules en papier.
5. Cuire au four sur la grille centrale, environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu en ressorte propre et laisser refroidir sur une grille.



*Incrediblement moelleux et chocolatés à souhait, ces muffins sauront gagner le coeur des amateurs de chocolat!*

## VARIANTE

\* \* Pour les amateurs de chocolat blanc, simplement utiliser des mini-pépites de chocolat blanc.