

MUFFIN CHOCOLAT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Yumgo <i>ENTIER POUDRE</i>	21	4,2
Eau (pour hydrater la poudre)	110	22,0
Sucre	114	22,8
Farine T45	131	26,2
Levure chimique	8	1,7
Poudre d'amande	20	4,0
Cacao	31	6,2
Sel	3	0,6
Huile de tournesol	62	12,4
Total	500	100,0



PROCESSUS

- Préchauffer le four à 170°C.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre avec l'eau afin de le réhydrater.
- Mélanger Yumgo Entier Poudre réhydraté et le sucre.
- A part, mélanger la farine, la levure chimique, la poudre d'amande, le cacao et le sel.
- Mélanger les deux mélanges puis ajouter l'huile
- Verser l'appareil dans un moule à muffin.
- Cuire à 170°C pendant 60 minutes.



CONSEILS

- Ajouter des drops de chocolat pour plus de gourmandise.