 **Muffins tout chocolat**

 **Pour 12** [**Muffins**](https://recettes.de/muffins) **tout** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat)

**- 120 g de farine T 55**  
**- 80 g de Maïzena ®**  
**- 5 g de levure chimique**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 60 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer**  
**- 60 g de** [**pépites de chocolat**](https://recettes.de/pepites-de-chocolat)  
**- 60 g de** [**grué de cacao**](https://recettes.de/grue-de-cacao)  
**- 140 g d'huile de tournesol**  
**- 240 g de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt)  
**- 2 œufs**

**Plaque à muffins, garnie de caissettes en papier**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

.

Mettre dans un saladier la farine, la Maïzena, la levure, le sucre et mélanger.  
Ajouter le cacao, les pépites de chocolat et le grué de cacao. Mélanger.  
Faire un puits et y déposer le yaourt, l'huile et les œufs.  
Mélanger à la cuillère, juste le temps d'amalgamer tous les ingrédients.  
Répartir la pâte dans les moules.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Sortir la plaque et attendre 5 minutes avant de retirer les caissettes de muffins.  
Laisser refroidir sur une grille.