

## Les muffins vengeurs



### Ingrédients pour 12 muffins environ

- 280g de farine
- 50g de vergeoise brune
- 140g de sucre
- 1 oeuf
- 100g d'huile végétale neutre
- 3 pots de yaourt onctueux (pour moi du Perle de lait à la vanille)
- 2 cuillerées à soupe de bonnes pépites de chocolat noir
- 2 cuillerées à soupe de pistaches grillées non salées
- 1+1/2 de cuillerée à café de levure chimique
- 1/2 tablette de chocolat à pâtisser (du Nestlé pour moi)

Préchauffer le four à 200°C.

Mettre la farine, le sucre, la vergeoise, la levure, les pépites et les pistaches dans un grand saladier et mélanger soigneusement.

Ajouter l'oeuf et l'huile et mélanger à nouveau, c'est un peu épais mais ça va s'arranger. Terminer en ajoutant les yaourts et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit onctueuse.

Remplir les moules à muffins en s'arrêtant à un demi centimètre du bord, puis déposer au-dessus de chaque moule rempli deux ou trois carreaux de chocolat.

Enfourner, baisser la température à 180°C et laisser cuire entre 25 et 40 minutes en testant la cuisson avec la pointe d'un couteau, qui doit ressortir sèche.

Laisser refroidir avant de démouler sur une grille et déguster.